Receta de Filetes Rusos En Salsa De Oporto

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Filetes Rusos en Salsa de Oporto, son una delicia y espero que os gusten tanto como a mi familia .

Ingredientes

- Carne picada de cerdo y ternera (medio o un kilo, según comensales)
- Huevos (tres o cuatro)
- Ajo y Perejil
- Pan rallado
- Levadura (medio sobre)
- Harina
- Sal
- Vino blanco (un chorrito)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Vino de Oporto (un vasito)
- Pastilla de Avecrem
- Condimento amarillo
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En un bol, batir los huevos y después echar la carne picada, un poco de sal, el ajo picado y el perejil también picado y remover bien todo
2. Echar la levadura, esto es un truco para que queden más esponjosos, remover y echar un poco de pan rallado envolviendo bien todo y dejándolo reposar un rato
3. En una cacerola con un poco de aceite, refreír la cebolla bien picadita y el pimiento rojo picado o en tiritas si queréis y unos dientes de ajo y perejil machacados
4. Cuando esté bien refrito, echar un poco de harina, el condimento y el vaso de vino de Oporto, dejar que se evapore un poco y añadir agua y la pastilla de Avecrem, dejar hervir un poco, poner el fuego al mínimo y ajustar la sal
5. Poner aceite en una sartén y cuando esté caliente, ir formando los filetes rebozándolos en harina y friéndolos
6. Ir echándolos en la salsa, procurando que queden cubiertos de caldo y dejar cocer un rato para que queden blanditos