

www.lavidaesdulce.net

No hay nada mas rico que un buen filete, es que es una de mis carnes favoritas! Hay personas que no les gusta tanto este corte de carne por que no tiene un intenso sabor, lo que me gusta es que al ser una carne fácil de cocinar, magra y suave se puede jugar muchísimo con las recetas. Este filete va marinado en varios ingredientes mas bien asiáticos, pero lo mejor que tiene es un salteado de dientes de dragón al sésamo. Lo bueno de este toque es que hace que el filete se vea verdaderamente lindo y el crunchy de los dientes de dragón le dan un toque final que lo hace demasiado bueno para ser verdad! Una receta muy simple con un resultado extraordinario, se van a lucir! Los invitados van a alucinar con esta receta, se los prometo!

Filete Agridulce con Dientes de Dragón al Sésamo

Receta de 6 a 8 personas

Para el filete.....

- 1 filete de 1,5 kilos limpio
- 1/4 taza de salsa de soya
- 1 cucharada de sriracha
- 1/4 taza de syrup
- 1 limon sutil, ralladura y jugo
- 3 cucharadas de jugo de naranja
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 taza de aceite de oliva

Para el sésamo.....

- 2 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 2 cucharaditas de sésamo
- 1 bandeja de dientes de dragón

Para el filete juntar todos los ingredientes en un bol, agregar el filete limpio y dejar manera por una hora al menos.

Precalentar el horno a 200 grados, poner aceite en spray en una fuente que pueda ir al horno, reservar.

Luego sacar el filete de la marinada y sellar por todos lados, poner en la fuente reservar, llevar al horno de 20 a 25 minutos, la temperatura interna debe ser de 60 grados C. Cuando falten 5 minutos para que el filete este listo, en un sartén calentar el aceite de sésamo agregar los dientes de dragon y saltear por unos minutos, incorporar la soya y las semillas de sésamo, saltear unos segundos mas y listo. Cortar el filete en rodajas y servir con los dientes de dragon sobre este.