

www.lavidaesdulce.net

Si se quieren ir a la segura para esta Navidad y no son muy fanáticos del pavo, esta es la receta! Un delicioso filete, se hace al horno aliñado con especias muy simples y nada más.....donde está lo bueno???? En la Salsa!!!!!! Una salsa deliciosa de cebolla morada aceto balsámico y queso roquefort, la mezcla es insuperable!!!!

Lo mejor de todo es que se puede hacer la carne con anticipación, cuando está fría se corta con cuchillo eléctrico delgadita y después solo calentamos la salsa!

Un plato delicioso y tradicional, increíble para nuestra Comida Navideña. Acompañado con unas ricas papas y una buena ensalada estamos listos con el menú! Ultra rico, ultra fácil, lleno de cariño y dedicación! Esta receta nunca falla, la hago siempre!

Filete con Salsa de Rockeford y Cebollas Acarameladas en Aceto

Receta

Para la Carne....

1 filete entero, aprox 1.5 kilos

aceite de oliva

2 cditas. aliño de hiervas

Sal y pimienta

Para la Salsa.....

1 cebolla morada grande

2 cdas. de mantequilla

2 cdas. de azúcar

2 cdas. de aceto

3/4 taza de vino blanco

100 grs. de queso azul

3/4 taza de caldo de pollo

1/2 taza de crema.

Precalentar horno a 220 grados. Limpiar el filete y luego salpimentar y aliñar con hiervas especiales, sellar con aceite de oliva muy bien por todos lados, para sellar bien el aceite tiene que estar bien caliente antes de poner la carne.

Llevar al horno por 20 minutos, sacar y dejar reposar antes de cortar. Si se quiere usar como roastbeef cortar cuando este completamente frío muy delgadito con cuchillo eléctrico y calentar solo la salsa al momento de servir.

Mientras el filete se hace en el horno podemos preparar la salsa, cortar la cebolla pluma y freír con la mantequilla. Cuando este dorada agregar el azúcar, luego agregar las dos cdas. de aceto y reducir. Incorporar el queso con el vino y reducir, luego agregar el caldo de pollo y reducir mas aún, por ultimo agregar la crema.

Servir esta salsa caliente sobre el filete.