



filete de res con salsa de café

El grano de oro es el nombre poético del café. Con su inconfundible aroma no sólo se sirve en una taza o en un postre, sino también en una exquisita salsa para carne.



ingredientes para 4 personas

- 4 chalotes
- 1 cuchara cafetera de pimienta negra molida
- 1 cuchara cafetera de café recién molido
- ½ cuchara cafetera de romero fresco, picado
- 1 diente de ajo machacado
- 1 cuchara sopera de azúcar morena
- 2 cucharas soperas de aceite vegetal
- 4 filetes de res
- 80 mililitros de caldo de res
- 80 mililitros de café expresso
- 125 mililitros de crema ligera

preparación

1. Cortar los chalotes en finas rodajas y mezclarlas con la pimienta, el café molido, el romero, el ajo, azúcar y aceite. Marinar la carne en esta mezcla por 2 horas en el refrigerador.
3. Cocer en una sartén los filetes a fuego medio por 3 minutos, retirarlos y reservarlos en un lugar caliente.
4. Agregar el resto de la mezcla en la misma sartén. Desglasar con el caldo de res y el expresso. Dejar reducir la salsa a la mitad.
5. Retirar del fuego e incorporar la crema. Mezclar bien y salpimentar.
6. Terminar de cocer los filetes y salsearlos antes de servir.

A esta receta se le pueden poner las especias de Jardín Secret:
louisiana... ¿por qué no?

