



FILETE MIGNON

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 1 filete mignon
- Margarina La Villita
- Sal
- Pimienta
- Vino Tinto
- Agua

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Sorprendan a su pareja preparando un delicioso filete mignon con margarina La Villita.

Encendemos el horno a fuego medio y lo dejamos por aproximadamente diez minutos antes de que cocer el filete, el cual prepararemos previamente untándole margarina.

Untamos margarina también en la bandeja que vamos a utilizar y ponemos el filete, para después meter al horno a 180 °C. El tiempo de cocción depende de cómo les guste la carne pero lo máximo serían 20 minutos.

Ahora, preparamos el vino tinto para el filete. En una sartén ponemos a derretir dos cucharadas de margarina, retiramos para que no se encienda y añadimos el vino, regresamos al fuego y reducimos la salsa 10 minutos a fuego lento. Añadimos una cucharada de agua para que no quede demasiado seca.

Con una aguja larga o un cuchillo de punta fina pinchamos el filete en el horno. Si sale un poquito de líquido rosado, nuestro filete está en su punto.

Muy bien amigas, espero lo disfruten y sorprendan a su pareja con un platillo especial. ¡Buen provecho!