

MR. LUCKY

VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

# Filete de res en salsa de vino tinto y shallots acompañado de puré de brócoli



## Ingredientes:

Para el filete:

2 Cucharadas de mantequilla
1 Cucharada de aceite de olivo
1 Cebolla cortada en rebanadas
2 Dientes de **ajo MR. LUCKY** picados finamente
3 Cucharadas de **shallots MR. LUCKY** picados
1.5 Kg. Filete de res en trozo
½ Taza de **zanahorias baby MR. LUCKY** cortadas en trozos
2 Tallos de **apio MR. LUCKY** picados
6 Ramas de **perejil MR. LUCKY**
1 Taza de consomé de res
2 Tazas de vino tinto
Sal y pimienta

Para el puré de brócoli:

500 Grs. Brócoli cocido
Taza de crema
¼ Taza de leche
3 Cucharadas de mantequilla
Sal y pimienta











GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

## Preparación:

Calienta la mantequilla con el aceite de olivo, fríe la cebolla hasta que cambie de color, añade el ajo y los shallots. Incorpora el filete salpimentado friéndolo por ambos lados hasta que se dore, retira la carne del sartén, incorpora una taza de vino y deja que hierva por dos minutos.

Coloca en una charola o refractario para el horno las zanahorias, el apio, el perejil, encima el filete con el vino, añade el consomé, tápalo con papel aluminio y cocínalo a 180 0 C, durante 45 minutos, o hasta que tenga el término deseado, una vez listo cuela la salsa, rebana el filete y acompáñalo con la salsa.

Para el puré en un procesador de alimentos o en la licuadora coloca todos los ingredientes, procesa, hierve hasta que tenga la consistencia de puré, sazona con sal, pimienta y sirve.

EMPRESA 100% MEXICANA

*Todos los Productos* **MR. LUCKY** *son seguros:*
**www.mrlucky.com.mx**

*MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio*