

FILETES RUSOS CON ENSALADA DE TOMATE



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para los filetes

500 g de carne picada
de ternera
1 cebolla
2 dientes de ajo
50 ml de leche
Miga de pan
3 cucharadas soperas
de pan rallado
1 huevo
2 cucharadas soperas de
aceite de oliva virgen
1 cucharada de postre de
mostaza de Dijon

Perejil picado
Sal y pimienta negra

Para la ensalada

2 tomates de ensalada
1 cebolleta
1 diente de ajo
Cebollino picado
2 cucharadas soperas de
aceite de oliva virgen extra
Sal en escama

Además

40 gr de salsa ali-oli

ELABORACIÓN

Para los filetes

En una sartén, pochar la cebolla y el ajo picado.
Mojar la miga de pan en leche.
Introducir todos los ingredientes en un bol y trabajar la mezcla
a mano hasta obtener una masa homogénea.
Formar los filetes y freírlos en sartén hasta dorar ambos lados.
Retirar sobre papel absorbente.

Para la ensalada

Pelar los tomates y cortarlos en dados. Introducir en un bol
y aderezar con la sal en escama, el ajo y el aceite de oliva
virgen extra.
Cortar la cebolleta en fina juliana y mezclar con el tomate y
cebollino picado.

Acabado

Servir los filetes rusos con la ensalada de tomate y un cuenco
de ali-oli.

SUPER AMARA