



<https://www.mepillasquisando.com>



1259 - SECRETO VORONOFF CON ESPAGUETIS



INGREDIENTES:

- 4 Filetes de Secreto.
- 2 Cucharadas de mantequilla.
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 5 Cucharadas de salsa Lea & Perrins.
- 1 Cucharada de Mostaza Dijon.
- 1 Vasito de Brandy.
- 1 Paquetillo de nata líquida.
- Sal, Pimienta y Cebollino.

ELABORACIÓN:

Preparamos los filetes del mismo grosor. Eliminamos la grasa. Derretimos la mantequilla en una sartén con el aceite e incorporamos los secretos salpimentamos. Los hacemos durante 3 minutos por cada lado a fuego medio. Cuando hayan cogido color, le echamos un poco de salsa Lea & Perrins y le damos la vuelta una vez más para que tomen el sabor. Añadimos la mostaza y removemos un poco para mezclarla con el líquido. Tapamos la sartén y continuamos con la cocción durante un par de minutos más. Regamos los filetes con el brandy, calentamos y encendemos para flambear la carne y dejar que la llama se apague sola. A continuación añadimos la nata y dejamos reducir un poco. El fondo de cocción debe resultar denso y oscuro. Retiramos los filetes a platos individuales calientes y regarlos con la salsa obtenida. Servimos enseguida. Los acompañamos con espaguetis cocidos con cebollino por encima.

FACEBOOK: Cocina Española Casera