

Waly



filetes de ternera



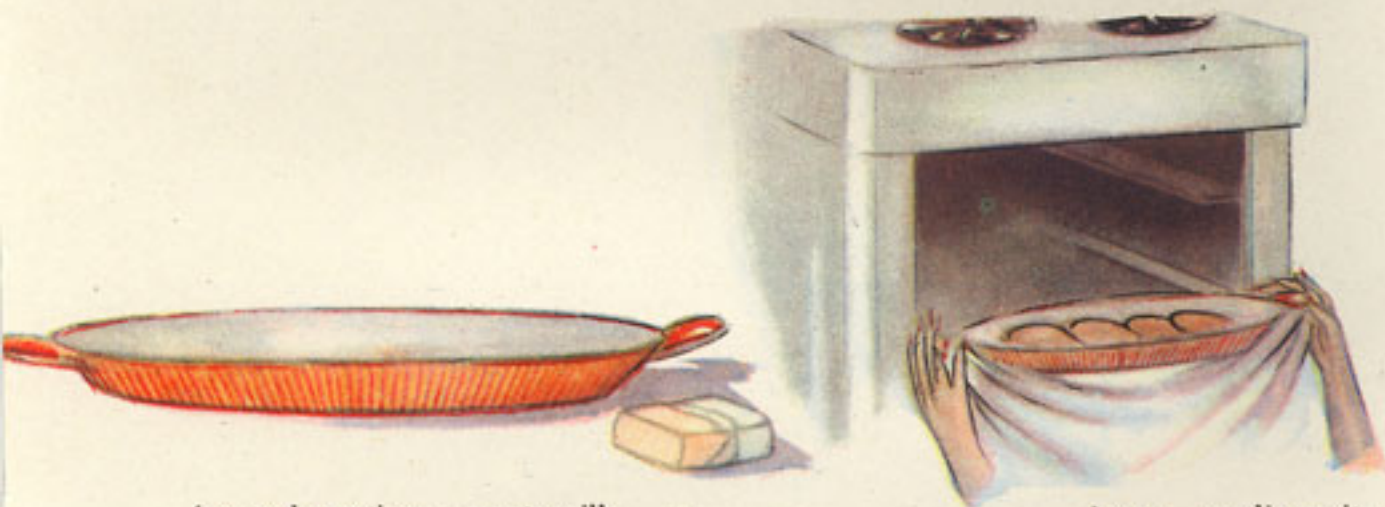
aceite



pimienta blanca en polvo

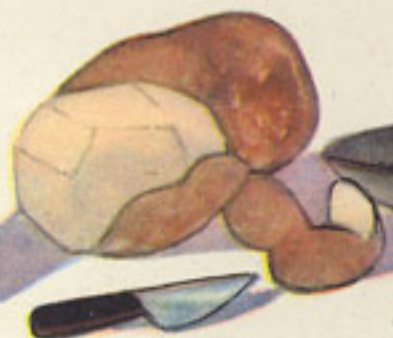


rebozado y unte



fuelle de gratinar mantequilla

horno medio vasito vino blanco



patatas



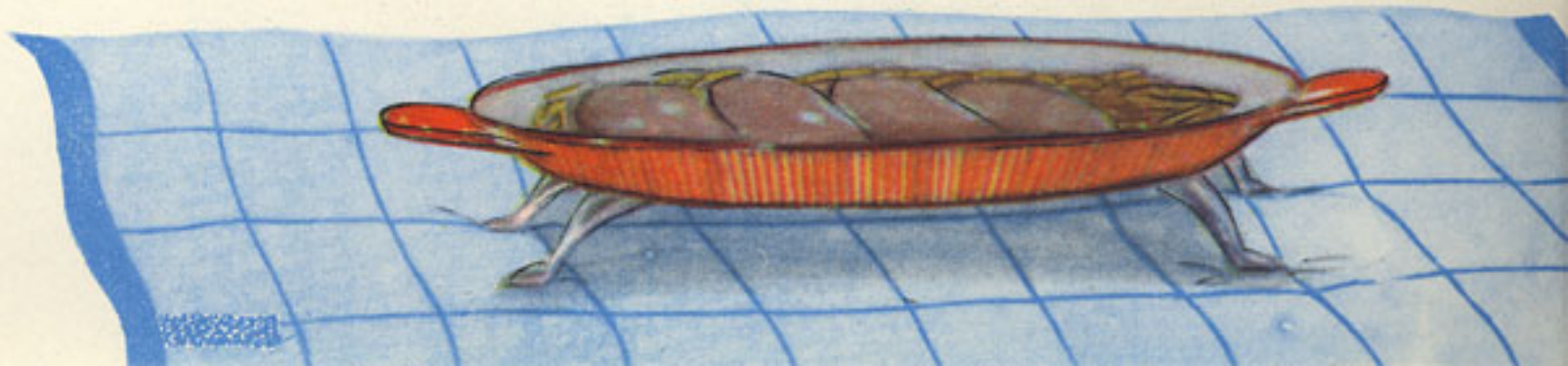
sartén

Filetes a la Toscana

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



FILETES A LA TOSCANA

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

TERNERA. - CORTE. - PIMIENTA BLANCA.—Quitaremos bien con un cuchillo todos los orillos (gordos) a 4 filetes de cadera o de babilla de ternera, de unos 200 gramos cada uno, y los espolvorearemos con una pizquita de pimienta blanca en polvo.

**ACEITE CRUDO. - PAN RALLADO.—
FUENTE DE GRATINAR.**

Luego en un plato pasaremos sus dos caras por aceite crudo y, seguidamente, por pan rallado y los colocaremos sobre una fuente de gratinar, cuyo fondo habremos untado con un poco de aceite.

MANTEQUILLA. - HORNO. - VINO BLANCO.—Pondremos 2 bolitas de mantequilla encima de cada filete y los meteremos a horno fuerte por espacio de unos 12 minutos. Cuando la carne esté casi hecha, la rociaremos con medio vasito de vino blanco.

PRESENTACION.—

Serviremos los filetes en la misma fuente, acompañados o no por patatas cocidas o fritas.