



Filetes rusos en salsa de tomate



Ingredientes:

- 500 gr. de carne picada (mitad cerdo, mitad ternera)
- 1 huevo
- 1 diente de ajo
- perejil picado
- pan rallado (o miga de pan)
- una pizca de sal
- harina para rebozar los filetes
- aceite

Para la salsa:

- 2 cebollas cortadas en juliana
- salsa de tomate
- un chorro de vino blanco
- 2 o 3 cucharaditas de azúcar

Indicaciones:

1. Pelar los ajos y picarlos groseramente.
2. Pelar las cebollas y cortarlas en juliana.
3. En un recipiente, desmenuzar la carne picada y añadir: el huevo, la sal, el ajo, el perejil picado y el pan rallado.
4. Mezclarlo todo bien.
5. Hacer bolas de carne con la masa, aplastarlas para poder hacerlas tipo filete y enharinar los filetes.
6. En una sartén con aceite caliente, freír los filetes.
7. Cuando estén dorados, retirarlos del fuego y en la misma sartén, para que coja el gusto, freír la cebolla.
8. Una vez la cebolla esté dorada, añadir a la misma sartén los filetes rusos.
9. Tras unos minutos, añadir la salsa de tomate y dejar que los filetes se impregnen de la salsa
10. Añadir vino blanco y dejar que se evapore.
11. Echar el azúcar para eliminar la acidez de la salsa de tomate.
12. Remover para evitar que la cebolla se pegue al fondo de la sartén.
13. Retirar y servir.