



Filete Gaélico



Ingredientes

- **2 cucharas** Manteca sin sal
- **2 cucharas** Aceite de oliva extra-virgen
- **4 x 200 grs** Bifes tiernos (filet mignon)
- **1** Diente de ajo molido
- **1** Cebollita molida
- **100 grs** Champignons laminados
- **1 cucharadita** Miel
- **1/2 cucharadita** Mostaza en grano
- **2 cucharadas** Whiskey Irlandés
- **3/4 tza** Caldo de carne
- **3/4 tza** Crema doble
- **A gusto** Sal y pimienta
- **Ramo** Perejil
- Guarnición de Puré de papas a la crema con ceboliino

Tiempo de cocción: 15 (*minutos*)

Autor: **UruguayIrlanda.com**



Preparación Calentar la manteca y el aceite a fuego moderado en un sartén grande.

Agregar los bifes y cocerlos 2 o 3 minutos de cada lado. Llevar los bifes a un plato, tapándolos para que no pierdan el calor. Agregar el ajo, la cebollita y los hongos y rehogar por 2 o 3 minutos o hasta ablandar sin llegar a quemarlos. Agregar la miel y la mostaza revolviendo y cocer por 1 minuto. Agregar el whiskey y el caldo y cocer por 3 o 4 minutos, o hasta que se reduce a la mitad. Echar la crema y cocinar por 2 o 3 minutos más o hasta que la salsa se espese. Sazonar a gusto con sal y pimienta.



Sugerencias Colocar, en cada plato, un bife cubierto con una cucharada de la salsa.

Adornar con ramitas de perejil y servir con el puré a la crema, ver categoría "Guarnición".