



MEDALLONES DE RES CON SETAS



INGREDIENTES

- 8 medallones de res
- 4 tazas de setas troceadas
- 2 cda. de aceite de ajonjolí
- 8 cdas. de salsa de soya
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 2 diente de ajo picado
- 20 hojas de albahaca
- 6 cdas. de salsa de anguila



INSTRUCCIONES

Coloca las setas en un sartén a fuego alto junto con el ajo, saltea. Al dorar, añade una cucharada de salsa de soya y una cucharada salsa de anguila. Baja el fuego al mínimo y mantenlo hasta que notes que las setas están cocidas.

Mientras se cuecen, asa los medallones de res con un poco de aceite de oliva hasta que queden al punto que desees.

Mezcla la soya con el ajonjolí y la salsa de anguila, reserva.

Sirve los medallones acompañados de las setas y la salsa anterior. Decora con las hojas de albahaca.