

Filete ruso de carne picada con cebolla.



Lista de ingrediens:

600	Gramos	Carne de vaca picada, 10-12% grasa
0.5	Cucharilla	<u>Sal</u>
		<u>Pimienta</u>
		-
600	Gramos	<u>Cebolla</u>
20	Gramos	Freir
20	Gramos	Freir la salsa
4	Decilitros	Leche
1		Cubito de caldo
1	Cuchara	<u>Harina</u>
		Color marrón para la salsa
		<u>Sal</u>
		<u>Pimienta</u>
		-
		<u>Accesorios:</u>
1000	Gramos	<u>Patata</u>

Cómo hacer el plato:

Hacer 4 bistec

Cocer las patatas 20 minutos

Freir bistec con sal y pimienta 5 minutos a cada lado

Cortar las cebollas

Poner la mantequilla en la sartén

Freir cebollas

Fundir la mantequilla para la salsa en una sartén

Añadir harina y remover para espesar la salsa

Echar leche

Añadir cubito de caldo

Añadir color de salsa

Probar la salsa

Servir 😊

