

FILETE DE RES EN SALSA DE JAMAICA Y VINO TINTO.

INGREDIENTES:

PARA EL FILETE

2 filetes de res

Aceite de olivo c/n

Romero o tomillo

Sal

Pimienta

PROCEDIMIENTO:

Marinar en un bowl los filetes con los demás ingredientes durante 1 hr. Aprox.

Sellar y cuadrillar en un grill 5 min. Por lado y terminar en el horno aprox. 5-7 min mas.

Servir sobre un espejo de la salsa.

SALSA DE JAMAICA Y VINO TINTO.

INGREDIENTES:

PARA LA SALSA

1 taza de flor de Jamaica

½ taza de agua

½ taza de vino tinto

½ taza de azúcar

PROCEDIMIENTO

Hervir el agua con la Jamaica hasta obtener una infusión muy concentrada.

Colar y regresar al fuego con el azúcar y el vino, a fuego lento dejar que hierva durante unos minutos hasta obtener una consistencia de salsa.

Dejar enfriar ligeramente y verter en una mamila o simplemente colocar en forma de gota o espejo sobre un plato y rematar la decoración con el filete.

Guarnicionar con papas especiadas o verduras al vapor