



FILETES...RUSOS?

Pam Merino

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

INGREDIENTES PARA DOS PERSONAS

- 300 gr de carne picada de ternera
- 1 cebolleta pequeña
- 1 cucharadita de moka de cominos molidos
- 1 cucharadita de moka de pimentón dulce
- 1 cucharadita de moka de tomillo
- Un chorrito de salsa worcestershire (Perrins)
- Unas gotas de salsa picante
- Pimienta molida

TAGS

#carne picada #filete #ruso #Ternera



1

Estos son los ingredientes

2

Picar muy finamente la cebolleta (yo he usado la picadora). Poner en un bol la carne picada, salpimentar y añadir la cebolleta, el comino, el pimentón, el tomillo, un chorrito de salsa perrins, unas gotas de salsa picante (si os gusta) y una cucharada de aceite de oliva.

3

Mezclar todo muy bien, tapar con un film y dejar reposar al menos seis horas en el frigorífico





4

Formar unas bolas no muy grandes que luego aplastaremos para que tengan una forma redondeada



5

Poner una cucharada de aceite de oliva en una sartén, y una vez caliente, añadir los filetes.



6

Cocinar hasta que se hagan al gusto



7

Et voilà!

