

Filetes de ternera en papillote

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 18 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La técnica culinaria del "papillote" permite disminuir el tiempo de cocción, ensuciar menos y mantener los jugos de los alimentos.

Modo express

1. Sazone los tacos de carno con sal y pimienta y úntelos por ambos lados con la mantequilla.
2. Mezcle la mahonesa con la mostaza, el perejil y el estragón picados. Cubra cada taco con un poco de la mezcla obtenida.
3. Envuelva cada filete en un cuadrado de papel de aluminio, cerrándolo bien para que no se escapen los jugos. Méталos en la cubeta y programe el menú horno 18 minutos a 180°C.

4. Sirva la carne en su mismo paquetes, abierto.