



## Filetes de aguja de ajo con champiñones

**Ingredientes para 4 personas:** 200g de cebolla, 4 dientes de ajo, 2 cucharadas de harina, 4 filetes de ternera, sal, 200g de tomate frito, 2 bandejas de champiñones, 1 pastilla de caldo, aceite de oliva virgen y 4 rebanadas de pan.

**Preparación:** 1º En una sartén ponemos un poco de aceite y lo ponemos al fuego. 2º Picamos la cebolla y los ajos, lo picamos todo pequeñito, luego lo echamos en la sartén y lo doramos. 3º Cuando estén dorados echamos el tomate frito y lo removemos todo. 4º En una taza con agua echamos la harina y la pastilla de caldo y lo removemos para disolverlo. 5º Una vez disuelto lo echamos en la sartén y lo removemos todo para que se vaya haciendo la salsa. 6º Mientras en otra sartén pasamos los champiñones lavados y laminados con un poco de aceite y ajo. Cuando estén un poco doraditos, ya los podemos echar en la sartén con la salsa. 7º En otra sartén echamos un poco de aceite y lo calentamos, cuando esté caliente cogemos las rebanadas de pan y las vamos friendo. 8º Cuando estén fritas ponemos cada una en un plato. 9º Cogemos los filetes de aguja de ajo y los ponemos en la plancha, cuando estén echos, los colocamos encima de cada rebanada de pan frito. 10º Finalmente cogemos la salsa y la echamos por encima de cada filete.

**Tiempo de preparación:** 40 minutos aprox.

**Autor de la receta:** Francisco Moreno

**Supermercado masymas 15 - Jaén**