



## Filete de vacuno a la pimienta con moras y romero

---

### Ingredientes

4 porciones de filete (180 gr c/u)  
100 grs. moras  
200 cc caldo de vacuno  
1 cucharadita de pimienta verde en grano  
1 cucharadita de pimienta blanca en grano  
1 cucharadita de pimienta negra en grano  
180 cc crema  
100 cc Coñac  
1 cucharadita de aceite  
Romero  
Sal

### Preparación

Limpie la carne, ponga a calentar un sartén con un poco de aceite y selle la carne. Retire del sartén y deje reposar en un lugar tibio.

En el mismo sartén, sin lavarlo, ponga la pimienta en grano y el romero y dore un poco hasta que salga aroma a romero.

Agregue el coñac, deje que se evapore el alcohol y ponga la carne dentro otra vez.

Agregue las moras y la crema y deje cocer por 5 minutos