

## PLATO DE FONDO

# FILETE AL HORNO EXTRA SUAVE



### Ingredientes:

- Filete
- 2 cucharadas mostaza dijon
- 4 cucharadas salsa de ostras
- 4 cucharadas aceite de oliva
- 4 cucharadas de soya
- Pimienta

### Preparación:

- Poner el filete en una fuente y sacar exceso de grasa si es que tuviera.
- En un pocillo, mezclar dos cucharadas de mostaza Dijon ,4 cucharadas de salsa de ostras ,4 cucharadas de aceite de oliva, 4 cucharadas de soya, pimienta y sal de mar. Mezclar todo muy bien y esparcir por toda la carne.
- Prender el horno con fuego por arriba y por abajo 250° por 20 minutos (precalentar). Meter la carne, y acá está lo importante, dejarla 20 minutos por kilo de carne para que quede con esta cocción. Es importante que cuando la saques la dejes reposar por 10 minutos para qué los jugos no se salgan y la carne quede más jugosa.

