

FILETES EN SALSA DE ALMENDRAS

- Filetes de ternera, pollo, cerdo....
- Una cebolla
- Un tomate
- 50 gr de almendras
- un diente de ajo
- perejil picado
- ½ vaso de vino blanco (o algo menos de jerez o coñac)
- agua
- aceite
- sal

Poner el aceite a calentar en una cazuela. Sofreír la carne, sacar y reservar. En el mismo aceite freír las almendras y el ajo. Sacar y machacar en un mortero.

Por último freír la cebolla y el tomate durante 10 minutos y añadir la carne, las almendras y el perejil.

Verter el vino y un poco de agua, ajustar de sal y cocer a fuego lento hasta que la carne esté tierna.