Filete Sous Vide

Autor: Effilee
Tiempo de preparación: 30 minutes
Tiempo de cocción: 15 minutes

Ingredientes

2 filetes de 200 g (entrecot)
Sal
Pimienta
2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

Limpie y salpimiente los filetes y envíaselos al vacío por separado.
Cuézalos a 60 °C durante 15 minutos al baño maría Sous Vide en la ***fusionchef***.

Sáquelos de la bolsa y dórelos brevemente en una sartén
a temperatura muy alta. Déjelos reposar unos minutos y sírvalos.

Esta receta es cortesía de EFFILEE y está extraída de su edición de noviembre/diciembre de 2010