

Foodnity Recipes

Bistec Jugoso con Salsa Cremosa – Receta Fácil

15 min Prep time	**25 min** Cook time	**40 min** Total time
4 Servings	**Easy** Difficulty	**American** Cuisine

Ingredients

Main Ingredients

- [ ] 4 filetes de bistec (200g c/u), preferiblemente lomo o ribeye
- [ ] 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- [ ] 3 dientes de ajo, finamente picados
- [ ] 1/2 taza de crema de leche
- [ ] 1 cucharada de jugo de limón fresco
- [ ] Sal y pimienta negra al gusto

Optional Garnish

- [ ] Perejil fresco picado
- [ ] Rodajas finas de limón

Instructions

1. Saca los filetes del refrigerador, sécalos con papel y sazónalos generosamente con sal y pimienta.
2. Calienta una sartén grande a fuego medio-alto, agrega 1 cucharada de mantequilla y, cuando burbujee, coloca los bistecs. Dóralos 3-4 minutos por lado, o hasta obtener un buen sellado. Retíralos y reserva.
3. En la misma sartén, reduce a fuego medio, agrega la mantequilla restante y el ajo picado. Sofríe unos 30 segundos hasta que suelte su perfume – garlic butter steak es una inspiración.
4. Vierte la crema de leche, remueve y deja que la salsa espese ligeramente. Añade el jugo de limón, prueba y ajusta con más sal o pimienta si es necesario.
5. Regresa los bistecs a la sartén, baña con la salsa y deja reposar 2-3 minutos. Sirve caliente, decorado con perejil y una rodaja de limón si lo deseas.

Nutrition per serving

420 kcal	35 g	5 g	28 g
Calories	Protein	Carbs	Fat

Tips & notes

- Si prefieres una salsa menos densa, agrega un chorrito de caldo de res.
- Para un toque ahumado, usa mantequilla clarificada y unas gotas de salsa de soja baja en sodio.
- Puedes acompañar con slow cooked beef brisket en una cena de varios platos.