



## FILETE MIGNON

### INGREDIENTES

4 filetes de solomillo de ternera, cortados de 1 pulgada de grosor (aproximadamente 6 onzas cada uno)

1 cucharada de mantequilla

11/2 tazas de champiñones variados (shiitake, enoki, paja, cremini, botón o chanterelle), enteros o cortados por la mitad si son grandes

1/4 taza de chalotes picados

11/2 tazas de caldo de carne

1/2 cucharadita de tomillo fresco picado o 1/4 de cucharadita de tomillo seco

1 cucharada de maicena

1 cucharada de agua

### PREPARACIÓN

1. Ajuste el EGG a la cocción directa a 600 ° F / 316 ° C.
2. Cocine los filetes 2 minutos, voltee, cocine 2 minutos más, luego voltee una vez más y cocine por 2 minutos adicionales. Verifique la temperatura interna con el termómetro de alimentos para ver si está cocido. Retirar a la fuente, sazonar con sal y pimienta, según se desee. Mantener caliente
3. Ajuste el EGG a la cocción indirecta a 350 ° F / 177 ° C.
4. En un sofrito y una paella , caliente la mantequilla hasta que se derrita. Agregue champiñones y chalotes; cocine y revuelva de 3 a 5 minutos o hasta que los champiñones estén tiernos y dorados. Agregue el caldo de carne y el tomillo a la sartén, revolviendo hasta que se disuelvan los trozos dorados adheridos al fondo de la sartén; llevar a ebullición. Combine la maicena y el agua en un tazón pequeño; revuelva en la mezcla de champiñones. Cocine por 2 minutos o hasta que la salsa se espese, revolviendo ocasionalmente. Sazone con sal y pimienta, según lo desee.

Sirva los filetes con salsa.

Rinde 4 porciones.