



## MEDALLONES DE RES AL CILANTRO



### INGREDIENTES

1 Kg de medallones de res  
3 cabezas de ajos  
1 cucharada de pimentón ahumado  
1 taza de cilantro picadito  
sal y pimienta al gusto  
aceite de oliva  
Agua o caldo de carne, verduras, depende de si lo hemos hecho.



### INSTRUCCIONES

Se pone en una cazuela aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de taza de aceite de oliva, se sofríen los ajos machacados, y se echa la cucharada de pimentón ahumado, se añaden los medallones a los que previamente lavamos bien, echamos la sal y la pimienta, y se dejan cocinar, se echan dos tazas de agua o del caldo, se deja cocinar un buen rato hasta que la carne ablande bien y se le echa por encima el cilantro picadito, debe quedar con salsita.

A DISFRUTAR!