# MEDALLONES DE RES EN SALSA PIMIENTA

## INGREDIENTES

8 medallones de res de 100g c/u
8 rebanadas de queso manchego **Chipilo®**
1 cucharada de pimienta recién molida
200gr de Crema **Chipilo®**
50gr de mantequilla Chipilo
Sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. Salpimentar los medallones sellar en la mantequilla previamente derretida.
2. Sellar por 2.5 minutos por lado, agregar la Crema al sartén y el resto de la pimienta, de ser necesario un toque de sal.
3. Poner una rebanada de queso manchego en cada medallón y gratinar por 1 o 2 minutos.

DESDE 1935
EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO