

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ternera-strogonoff.html>

Ternera Strogonoff

INGREDIENTES

- 800 gramos de solomillo de ternera
- 50 gramos de cebolla
- 4 cucharadas de aceite de oliva suave
- 300 gramos de champiñones en láminas
- el zumo de medio limón
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 brik pequeño de nata líquida para cocinar
- 1 cucharadita de mostaza fuerte
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Pedir al carnicero que corte la carne en tiras de ½ cm de grosor.

Limpiar los champiñones con un paño seco. Pelar y trocear las cebollas muy finas.

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén antiadherente, echar la carne y dorarla unos instantes, removiendo y sin que se cueza por dentro. Retirar y reservar con el jugo.

Para la salsa se dora la cebolla en la misma sartén y con el resto de aceite con cuidado que queden tiernas y sin quemar.

A continuación, añadir el zumo del limón y el azúcar, así como la sal y la pimienta. Regar con la nata.

Remover bien y añadir la carne y los champiñones. Verter por encima la salsa y hervir lentamente durante 10 minutos.

Añadir la mostaza y remover. Espolvorear con perejil picado y servir inmediatamente acompañado de arroz blanco, pasta o patatas