

RecetaKA

STROGONOFF

Ingredientes para 4 personas:

1 ½ kg lomo de carne ternera / 200 g Mantequilla / 2 cebollas / 400 g Champiñones / 2 cdas de harina / 2 cdas tomate concentrado / 600 g caldo carne / sal / pimienta / 300 g Nata / Perejil



Elaboración:

1. Cortar la carne en tiras de 5 cm de largo y 1 cm de ancho
2. Sofreír la cebolla con la mantequilla durante 4 minutos sin que se ponga dorada y retirarla
3. Añadir la carne en esa misma cazuela para que todo coja un poquito de color
4. Cortar los champiñones en cuartos y añadirlos a la cazuela con la carne
5. Añadir la harina a la cazuela y mezclar. A continuación añadir el tomate y remover aproximadamente durante 1 min y el caldo poco a poco mientras se mueve con las varillas para que no queden grumos hasta que espese un poco.
6. Rectificar de sal y pimienta. Tiene que quedar un poquito fuerte de pimienta.
7. La nata se añade en el último momento. Espolvorear un poco de perejil para la presentación.