**Estrogonoffe de Carne**

**Ingredientes**

* 500 g de carne em tiras finas filé mignon, contra-filé
* 1 pitada de pimenta-do-reino
* 3 colheres (sopa) de manteiga
* meia cebola picada
* 1 tablete de Caldo Carne
* 4 colheres (sopa) de água fervente
* meia xícara (chá) de conhaque
* 200 g de champignons em conserva fatiados
* 3 colheres (sopa) de purê de tomate
* 1 colher (sopa) de mostarda
* 2 colheres (sopa) de ketchup
* 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

**Modo de Preparar**

* Em um recipiente, misture a carne com a pimenta-do-reino.
* Em uma frigideira grande, derreta 2 colheres (sopa) da manteiga e doure a carne, aos poucos, em fogo alto.
* Retire a carne e coloque a manteiga restante.
* Refogue a cebola, junte a carne, acrescente o MAGGI Caldo e a água fervente e mexa bem até dissolver.
* Despeje o conhaque, espere aquecer e incline levemente a frigideira para flambar o conhaque.
* Aguarde acabar a chama. Junte os champignons, tampe a frigideira e deixe por alguns minutos.
* Acrescente o purê de tomate, a mostarda e o ketchup, misture bem.
* Abaixe o fogo, deixe por cerca de 5 minutos, com a frigideira tampada.
* Incorpore delicadamente o NESTLÉ Creme de Leite e retire do fogo antes de ferver. Sirva.