

Receta

Beef stroganoff

Porciones

2

Ingredientes

Ternera: 400g

Ajo: 2 dientes

Brandy: 100ml

Nata de cocinar: 200ml

Caldo de carne: 200ml

Aceite: 2 cda

Pimienta

Cebolla: 1

Champiñones: 200g

Harina: 1 cda

Mostaza: 1 cda

Mantequilla: 1 cda

Sal

Instrucciones

- Cortar la ternera en tiras de bocado y salpimentar
- En una sartén con el aceite y la mantequilla, sellar la carne a fuego alto y retirar
- Pochar la cebolla y el ajo picado y, cuando esté la cebolla parcialmente cocinada, añadir los champiñones laminados y cocinar hasta que reduzcan
- Añadir el brandy y cocinar 2 min
- Integrar la harina y cocinar otros 2 min removiendo
- Añadir el caldo, integrarlo, añadir después la nata y la mostaza y cocinar hasta espesar al gusto
- Reintegrar la carne y cocinar hasta calentar