

Carne a la Cazadora



Ingredientes

Aceite: 4 cdas Vino Blanco: 50 cc

Champiñones: 150 grs **Echalote**: 2 Unidades

Harina: 1 cda Harina: 2 cdas

Mantequilla: 1 cda Medallones de cuadril: 12 Unidades

Pan de campo: 2 Unidades Sal y Pimienta: c/n

Tomate: 2 Unidades **Caldo**: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Condimentar con sal y pimienta los medallones de cuadril y colocarlos en una bolsita con 2 cdas de harina.
- Mezclar bien para enharinar cada trozo.
- En una sartén amplia con manteca y aceite dorar la carne por ambos lados y retirar la carne.
- · Reservar.
- Desglasar la sartén con vino blanco y una vez reducido el alcohol agregar echalotes picados hasta trasnparentar.
- Filetear champiñones e incorporarlos a la cocción, saltear por unos minutos.
- Agregar un chorro de caldo, la carne reservada y cocinar 5 minutos. .
- En un bol disolver 1 cda de *harina* en caldo y añadir a la cocción de la carne, agregar mas caldo si fuera necesario para formar la salsa.
- Incorporar los tomates en tiras gruesas, mezclar, bajar el fuego, tapar y terminar la cocción hasta el punto desado.
- Servir la carne, salsa y vegetales sobre tostadas de pan de campo gruesas
- Terminar con *perejil* picado.