

Carne a la Cazadora



Ingredientes

Aceite: 4 cdas

Champiñones: 150 grs

Harina: 1 cda

Mantequilla: 1 cda

Pan de campo: 2 Unidades

Tomate: 2 Unidades

Vino Blanco: 50 cc

Echalote: 2 Unidades

Harina: 2 cdas

Medallones de cuadril: 12 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

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 transparentar.
- 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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carne-a-la-cazadora>