Churrasco con Salsa de Champignones



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Entraña: 1 Kilo

Sal y Pimienta: c/n

Arroz con vegetales

Arroz grano largo cocido: 500 grs
Cebolla: 1 unidad
Zanahoria: 1 unidad

Arvejas: 100 grs
Morrón Verde: 1 unidad

Salsa

Fondo oscuro de res: 150 cc
Cebolla: 1 unidad
Mantequilla: 30 grs

Champiñones: 500 grs
Panceta: 200 grs

Preparación de la Receta

Churrasco

- En una *plancha* o sartén grande a fuego alto cocinar el churrasco sazonado con la sal y pimienta por espacio de 3 minutos de cada lado.
- Reservar.

Salsa

- En sartén *saltear* la *panceta* y la *manteca* hasta que *dorar*.
- Añadir las cebollas y los champignones fileteados.
- Cocinar por 3 minutos, agregar el fondo y dejar reducir.

Arroz

- En una sartén con aceite de oliva *saltear cebolla*, *pimiento* y *zanahoria* por 5 minutos.
- Agregar arvejas, zanahorias y *condimentar* con sal.
- Cocinar hasta calentar e integrar la preparación.

Armado

- En una fuente colocar los churrascos de entraña con la salsa por encima y el *arroz* con vegetales a un costado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/churrasco-con-salsa-de-champignones