

# Churrasco con Salsa de Champiñones

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 champiñones 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>