elGourmet

Lomo a la stroganoff con papas rissole

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 30 g
Cognac: 50 cc
Crema de leche: 200 cc
Echalottes: 3 Unidades
Caldo de carne: 250 cc
Paprika: 20 g
Papas: 2 Unidades
Champiñones: 80 g
Lomo: 600 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Vino blanco seco: 20 cc

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el **lomo** previamente cortado en tiras, retire y reserve.
- En la misma sartén con *manteca* saltee los champiñones cortados en cuartos, una vez tiernos incorpore los echalottes cortados en finas tiras, cuando estos tomen coloración sazone con sal y pimienta, mezcle y agregue el coñac, una vez evaporado el alcohol incorpore la *páprika*, mezcle y desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y por ultimo agregue el caldo de *res*, cocine a fuego medio hasta que la preparación espese, luego incorpore la *crema* de leche, cocine a fuego máximo durante 5 minutos.

Armado

- Transcurridos los 5 minutos de cocción incorpore el *lomo* previamente sellado y cocine durante 5 minutos más, hasta que la carne tome temperatura.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite cocine las papas previamente peladas y cortadas en cubos de 2cm de lado, una vez doradas de todos sus lados, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *lomo* stroganoff y acompañe con las papas rissole.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-a-la-stroganoff-con-papas-rissole