

Lomo al Strogonoff con Papas a la Crema



Ingredientes

Champiñones: 400 grs

Extracto De Tomate: 1 cda

Crema de leche: 300 cc

Lomo: 1 Kilo

Vino Tinto: 200 cc

Sal: 1 cda

Cebolla rallada: 1 Unidad

Harina: 300 grs

Caldo: 100 cc

Mantequilla: 2 cdas

Pimienta: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Papas

Leche: 250 cc

Ciboulette: 30 grs

Pimentón dulce: 2 cdas

Queso rallado: 250 grs

Papas: 3 Unidades

Crema de leche: 600 cc

Queso rallado: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Lomo

- En una bolsita poner la *harina*, la carne cortada en bocados, sal y pimienta.
- Mezclar bien enharinando de forma pareja las tiras de carne ; retirar y reservar.
- Calentar una sartén con la *mantequilla* y rehogar la *cebolla*.
- Filetear los champiñones y agregarlos a la sartén hasta que los champiñones empiecen a cocinarse.
- Incorporar caldo, vino, extracto de *tomate* y dejar reducir el alcohol.
- Incorporar la carne y cocinar hasta que cambie de *color*.
- Agregar la **crema**, salpimentar nuevamente y mezclar sobre el fuego para que retome temperatura sin que hierva.

- Dejar 10 minutos hasta que termine de cocinarse la carne y haya reducido la *crema* hasta obtener una salsa.
- Servir con papas a la *crema*.

Papas a la crema

- *Pelar* y cortar las papas en cubos medianos y cocinarlos en agua hirviendo con sal hasta que estén poco cocidas.
- Mezclar en un bol la *crema* con *ciboulette* picada, el *pimentón* y la mitad del queso ; salpimentar.
- Enmantecar abundantemente el fondo de una fuente para horno y distribuir los cubos de *papa* ; salpimentar.
- Cubrir con la mezcla de *crema* y espolvorear con el resto del queso.
- Llevar a horno bien caliente hasta *dorar* la superficie, aprox
- 15 - 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-al-strogonoff>