Lomo Stroganoff



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Fondo de Carne: 100 cc
Crema de leche: 200 cc
Paprika: A gusto
Sal: A gusto
Vino Blanco: 200 cc
Champignones: 250 g
Lomo de ternera: 1 k
Aceite De Maíz: 1 cda.
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa del **lomo**.
- Corte la carne en tiras de 1 cm de lado por 2 cm de largo
- Mezcle la *harina* con sal y reboce la carne.
- Corte la *cebolla* en émincé.
- Corte los champignones en cuartos.
- En una sartén caliente con aceite selle la carne a fuego vivo y reserve.
- En una *cacerola* con aceite de oliva sude la *cebolla*.
- Deglase con parte del vino y deje evaporar.
- Incorpore la carne y saltee.
- Vierta más vino, sal y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el fondo y cocine durante 5 minutos.
- Añada la *crema* de leche y deje reducir sobre fuego bajo.
- Condimente con la *paprika* y la *mostaza*.
- Adicione los champignones y termine la cocción durante 1 minuto.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-stroganoff