

Lomo Stroganov

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Paprika: 1 cda.

Cebollas: 2 Unidades

Vino Blanco: 1/2 L

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite Neutro: 1 cda.

Champignones: 10 Unidades

Echalottes: 4 Unidades

Cognac: 3 cdas.

Lomo: 1 Unidad

Manteca: 3 cdas.

Crema de leche: 250 cc

Perejil picado: A gusto

Mostaza: 1 cdita.

Zanahoria: 1 Unidad

Arroz pilaf

Manteca: 2 cdas.

Arroz: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo** y corte en bocados.
- Pele y corte las cebollas en juliana.
- Pele y corte la *zanahoria* en rodajas.
- Pele y procese los echalottes.
- Coloque el *lomo* en un recipiente junto con las cebollas, la *zanahoria*, los echalottes y bañe con el vino blanco, deje *marinar* durante 12 horas aproximadamente
- Una vez marinado el *lomo* cuélelo y luego seque con un repasador presionando con las manos suavemente
- Condimente con sal, pimienta y *páprika*, masaje con las manos unos segundos.
- Filetee los champiñones.

Arroz pilaf

- Coloque el *arroz* en una olla con 1 ½ taza de agua, agregue la *manteca* y condimente con sal, pimienta y *tomillo*, tape la olla y cocine en horno a 180°C durante 20 minutos.

Armado

- Coloque las verduras de la *marinada* con el vino blanco en una olla y lleve a fuego medio, deje reducir por la mitad, cuele y lleve nuevamente a fuego unos minutos más.
- En una sartén caliente con 2 cucharadas de *manteca* saltee los champiñones fileteados a fuego lento hasta dorarlos levemente
- Condimente con sal.
- En una sartén caliente con aceite y el resto de *manteca* selle el *lomo* durante 3 minutos, luego flambee con el cognac y agregue los champiñones, la reducción de vino blanco, la *crema* de leche y la *mostaza*, mezcle bien y cocine durante 5 minutos mas,

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *arroz* y encima el *lomo* Stroganov.
- Decore con *perejil* picado.

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