LOMO STROGONOFF CON PAPAS PAY



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Colita De Cuadril: 800 g
Dientes de ajo: 2
Crema de leche: 200 Ml
Ketchup: 2 Cucharadas
Papas: 400 g
Sal y Pimienta:
Cebolla grande: 1
Champiñones: 200 g
Mostaza: 1 Cucharada
Coñac: 1/2 Vaso
Arroz blanco: 300 g

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en cubos, sellar en una olla con aceite y reservar
- Sofreír la *cebolla* y el *ajo*
- Incorporar sal, pimienta y el coñac
- Laminar los champignones y añadirlos junto que la preparación
- Revolver y añadir la *mostaza* y el *kétchup*.
- Bajar el fuego e incorporar la *crema* de leche
- Revolver por unos minutos y apagar el fuego.

Para las papas pay

- Cortar las papas finitas.
- Secar para absorber el agua y freír en abundante aceite caliente
- Servir el strogonoff acompañado de *arroz* blanco junto con las papas pay.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-strogonoff-con-papas-pay