

Stroganov

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición I

Cebollas Mini: 500 g

Pimentón: Una pizca

Vino Blanco: 2 cdas.

Manteca: 2 cdas.

Azúcar: 2 cdas.

Guarnición II

Arroz: 2 Tazas

Manteca: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo de ternera: 1 k

Crema de leche: 300 cc

Manteca: 2 cdas.

Vino Blanco: 4 cdas.

Pimentón: A gusto

Girgolas frescas: 300 g

Preparación de la Receta

Lomo

- Limpie el *lomo*, retire los excesos de grasa, córtelo en rodajas al bias, luego en tiras gruesas y salpimiente
- Pique finamente la *cebolla*
- Retire los tallos de los *hongos*.

- En una sartén caliente con *manteca* saltee los *hongos* con sal y el vino durante 2 minutos y luego reserve.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la carne durante 5 minutos.
- Integre los *hongos* con el fondo de cocción, *pimentón*, *crema* de leche y deje reducir hasta que espese.

Guarnición I

- En una sartén sobre fuego bajo cocine las cebollas con la *manteca*, el vino, el *pimentón* y el azúcar durante 20 minutos.

Guarnición II

- Cocine el *arroz* en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierno.
- Cuele el *arroz* y saltee en una sartén caliente con la *manteca*.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de una fuente sirva el *arroz* con la ayuda de un molde y alrededor distribuya la carne y las cebollas.

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