

Strogonoff

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto Crema de leche: 3/4 Taza

Lomo: 500 g Cebolla: 200 g Champignones: 160 g Vino Blanco: 1/4 Taza Pepinillos en vinagre: 60 g

Hongos secos en polvo: 10 g

Cebolla rellena

Cebollas: 2 Unidades

Miel: 2 cdas.
Tomillo: 1 Rama

Caldo de verduras: 1 L

Guarnición

Caldo de carne: 2 Tazas

Ajo: 2 Dientes

Perejil picado: 1 cda. Papas baby: 250 g

Manteca clarificada: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto Aceite De Oliva: 1 cda. Panceta ahumada: 200 g

Relleno

Zuchini: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Zanahoria: 1 Unidad

Corazones de cebolla: 4 Unidades

Pimiento amarillo: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la carne de lomo en tiras finas de 3 cm de largo, condimente con sal y pimienta y reserve.
- Corte los champignones en láminas.
- Pele y corte la cebolla en juliana.
- Corte los pepinillos en cubos pequeños.
- En una olla bien caliente con aceite de oliva dore los champiñones.
- En otra sartén con aceite de oliva rehogue la cebolla hasta dorar.
- Mezcle la cebolla con los champiñones y agregue los pepinillos en conserva.
- En otra sartén con aceite de oliva, saltee las tiras de lomo por un par de minutos, agregue la mezcla de champiñón, cebolla y pepinillo.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada la crema de leche, los hongos secos sal y pimienta
- Cocine a fuego medio hasta que la salsa haya espesado.

Guarnición

- Lave y corte al medio las papas baby.
- Machaque el ajo.
- Corte la panceta ahumada en lardones.
- Deshogue el romero
- En una sartén con aceite de oliva y manteca clarificada, dore las papas con los ajos.
- Agregue la panceta ahumada, el romero, el caldo de carne, sal y pimienta.
- Tape y cocine a fuego mínimo.
- Al final de la cocción agregue el *perejil* picado y retire los ajos.

Cebolla rellena

- Pele y corte la cebolla al medio.
- En una cacerola coloque el caldo de verduras, la miel, el tomillo y la cebolla.
- Cocine por 40 minutos aproximadamente.
- Retire el corazón de la cebolla y corte en cubos.

Relleno

- Corte los vegetales en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los vegetales, agregue el corazón de la *cebolla* en cubos pequeños.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

• Coloque dentro de las cebollas el relleno.

Presentación

• En el centro de un plato coloque la *cebolla* rellena, alrededor el strogonoff y la *guarnición* con los jugos de cocción.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/strogonoff