Tagliatta de Ternera y Hongos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite oliva: c/n
Bife de chorizo: 500 Gramos
Queso Parmesano: 1/2 Taza
Limon: 1 unidad
Portobellos: 100 Gramos
Romero: c/n
Aceto: 2 cdas
Girgolas: 100 Gramos
Ajo: 1 Diente
Manteca: 30 Gramos
Rúcula: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Picar el *romero* groseramente, untar la pieza limpia con oliva y salpimentar, .
- Pasar por el *romero* picado para que se le adhiera.
- Calentar una sartén con oliva, *dorar* la carne por todas sus caras, sacar del fuego y reservar.
- Cortar *fetas* finas y en la misma sartén añadir *manteca*
- *Dorar* portobellos en láminas y girgolas cortadas con la mano.
- *Dorar* los **hongos**, agregar el *ajo* en láminas, salpimentar, agregar las *fetas* de carne y *saltear* por 1 minuto.
- Incorporar unas hojas de *rúcula* y desglasar con el aceto.
- Servir y terminar con queso parmesano rallado y un gajo de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliatta-de-ternera-y-hongos