

ENTRECOT CON CHAMPIÑONES



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 200 GR CADA UNO de ENTRECOT
- 200 GR de CHAMPIÑONES
- 100 ML de NATA LIQUIDA
- 1 CEBOLLA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA NEGRA

Preparación:

Paso 1

PICA LA CEBOLLA Y CORTA LOS CHAMPIÑONES EN LAMINAS FINAS CON LA AYUDA DE UN COCHILLO AFILADO DISPON DE LOS INGREDIENTES EN UNA SARTEN Y DORA LIGERAMENTE CON UN POCO DE ACEITE AÑADE UN POCO DE AGUA Y DEJA COCER A FUEGO LENTO HASTA QUE ABSORBA TODO EL LIQUIDO

Paso 2

RETIRA LA MITAD DE LOS CHAMPIÑONES Y EL RESTO HIERVELO CON LA NATA TRITURALO Y RECTIFICA DE SAL

Paso 3

EN UNA PLANCHA MUY CALIENTE PON LOS ENTRECOTS UNTADOS CON ACEITE Y SALPIMENTALOS ASALOS RAPIDAMENTE POR LOS DOS LADOS Y ACOMPAÑALOS CON LA SALSA Y LOS CHAMPIÑONES

COCIDOS