

# ENTRECOT CON CHAMPIÑONES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://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**