

# TERNERA ASADA CON CREMA DE CHAMPIÑONES



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** yayi bormen



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

La salsa debe quedar espesita

## Descripción:

Un plato muy equilibrado

## Ingredientes para 6 personas :

- 800g de redondo de ternera
- 1 bote (410 g ) de leche evaporada
- 400g de champiñones
- 200ml (1 vaso) de vino blanco
- 2 tomates maduros
- 2 cebollas
- aceite sal pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Sazonar la carne con sal y pimienta y dorarla a fuego fuerte con un poco de aceite . Añadir las cebollas cortadas en discos , los tomates pelados y cortados por la mitad y los champiñones en trocitos y freirlos unos minutos.

### Paso 2

Verter el vino y cocerlo unos 30 minutos a fuego suave , agregar la leche y cocerlo 15 minutos mas. Retirar la carne y pasar las verduras y el caldo de cocción por la batidora hasta obtener una crema fina . Rectificar de sal.

### Paso 3

Servir la carne cortada en filetes finos y cubierta con la crema de champiñones . Espero os guste.