

TERNERA ASADA CON CREMA DE CHAMPIÑONES



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.