

# Rosbif con Láminas de Champiñón



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

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Patyxena



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puede servirse acompañada de tomates cherry confitados.

## Descripción:

Receta a base de carne asada y cortada en láminas muy finas

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de Lomo de Ternera en una pieza
- 2 cucharadas de Mostaza al Estragón
- 1 copa de Brandy
- 400 gr de Champiñón Laminado
- Romero
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta
- Ajo

## Preparación:

### Paso 1

Para evitar que la pieza se deforme, atar la pieza de lomo con hilo de cocina junto con una ramita de romero.

### Paso 2

En una fuente de horno colocamos el lomo y lo salpimentamos.

### **Paso 3**

*Untar el lomo con la mostaza, regarlo con la copa de brandy y dejar macerar durante una hora.*

### **Paso 4**

*Pasado este tiempo añadimos 50 ml de aceite de oliva y lo horneamos a 220° durante 15 minutos. Bajamos la temperatura del horno a 180° y asamos durante unos 10/15 minutos más.*

### **Paso 5**

*En una sartén rehogamos los champiñones salpimentados al gusto con aceite, ajo y perejil. Cuando estén listos los colocamos en una fuente junto con una ramita de romero.*

### **Paso 6**

*Cuando la carne esté lista retiramos el hilo y la cortamos en lonchas muy finas para servirla junto con el champiñón.*