

Stroganoff de Lomito

Ingredientes:

1Kg de Lomito de Res cortada en cubos pequeño.

4 cucharadas de pasta de Tomate.

3 cucharadas de salsa de tomate Kétchup.

300 ml de crema de leche.

1 cebolla finamente picada.

100 gr. de champiñones.

3 cucharadas de mantequilla.

½ taza de vino blanco



Preparación:

Paso 1: En una olla derretir la mantequilla y agregar la carne y un poco de sal.

Paso 2: Cuando la carne suelte su jugo, agregar la pasta de tomate, el kétchup y la cebolla.

Paso 3: Añadir la sal y la pimienta al gusto y dejar cocinar por unos 10 min.

Paso 4: Agregar el vino y los champiñones. Dejar cocinar por 10 min más.

Paso 5: Añadir la crema de leche, revolviendo para incorporarla a la salsa de tomate. Corregir sazón. Este paso puede minutos antes de servir, así que si está preparando con antelación, apague el fuego y deje tapado hasta unos 15 minutos antes de servir.