

Lomito Salteado al Estilo Ruso

Ingredientes:

- 750 gr. de lomito de Res.
- 250 gr. de champiñones.
- 2 cebolla medianas.
- 5 cucharadas de mantequilla.
- 2 cucharadas de aceite de canola o vegetal.
- 3 cucharadas de harina de trigo.
- 1 taza de consomé de res o vegetales.
- ½ taza de vino blanco.
- 3 cucharaditas de Mostaza Dijon.
- 1 taza de crema agria.
- Sal y Pimienta al gusto.



Preparación:

Paso 1: Elimine del lomito toda la grasa o dureza que pueda tener y luego cortar en tiras de aproximadamente 1 cm.



Paso 2: Cortar los champiñones y las cebollas en rebanadas delgadas. La cebolla se deben separar.



Paso 3: Caliente la mantequilla y del aceite en una sartén y agregar la carne. Salpimentar y saltear a fuego bien alto hasta que este dorado por fuera removiendo siempre.



Paso 4: Verter los champiñones y sofreír hasta que se ablande, moviendo ocasionalmente.



Paso 5: Agregar el vino y cocinar hasta que el alcohol se evapore, unos 4 a 5 min. Sin dejar de mover agregar la harina y cocine por 1 min.



Paso 6: Vierta el consomé de res o de vegetales, remueva bien hasta que espese.

Paso 7: Añada las cebollas a la sartén, salpimentar. Dejar al fuego bajo por 2 min aproximadamente, agregar la mostaza y caliente sin dejar que hierva.



Paso 8: Añada la crema agria y revuelva para que se incorpore bien. Rectifique la sazón. Tenga en cuenta que no debe sobre calentar la crema agria sino esta se cortará, apenas se incorpore bien apague y sirva inmediatamente.

