

PLATO DE FONDO

PASTA STROGONOFF



Ingredientes:

- La pasta que más te guste
- Sal
- 300 gr de carne
- 1 cucharada de harina
- Aceite oliva
- 200 g de champiñones
- 2 cebollines completos con lo verde
- Pimienta
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Los aliños que más te gusten
- 200 g de crema
- 1/4 de taza de agua o caldo.
- 1 cucharadita de mostaza

Preparación

- Poner a cocinar la pasta que más te guste en una olla grande con abundante agua hirviendo con sal.
- Picar en tiritas 300 g de carne magra puede ser filete, posta rosada, negra, o el corte que prefieras. Espolvorear con 1 cucharada de harina y mover para cubrirla por todos lados.
- En un sartén grande, a fuego muy fuerte, poner aceite oliva y agregar la carne enharinada y dorar por todos sus lados. Salpimentar y reservar.
- En el mismo sartén, agregar más aceite de oliva y poner 200 g de champiñones, cocinar a fuego muy fuerte y cuando estén dorados, reservar junto a la carne.



- En el mismo sartén, agrega 2 cebollines completos con lo verde, incluido cortado en rodajas y cuando estén dorados agrega sal y pimienta al gusto + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + los aliños que más te gusten.
- Mezclar todo y agregar 200 gr de crema + 1/4 de taza de agua o caldo. Cuando empiece a hervir, agrega 1 cucharadita de mostaza, agrega la pasta al dente + 1 poco de líquido de la cocción de la pasta.

