

PLATO DE FONDO

MEDALLONES DE CARNE CON SALSA DE CHAMPIS



Ingredientes:

- Medallón de Carne
- Aceite De Oliva
- 1/2 cebolla en cubos
- Sal
- Ajo
- Cebolla en polvo
- Eneldo
- Pimienta
- 200 g de champiñones
- 1/4 de taza de vino blanco
- 100 gr de queso crema
- 200 gr de crema
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de mostaza miel

Preparación

- Poner en un sartén aceite de oliva + 1/2 cebolla en cubos + sal + ajo y cebolla en polvo + eneldo + pimienta, revolver y cocinar hasta que esté transparente, agregar 200 g de champiñones a fuego muy fuerte para que se doren.
- Cuando estén dorados agregar 1/4 de taza de vino blanco. Cocinar un minuto para evaporar el alcohol, bajar el fuego.



- Agregar 100 gr de queso crema + 200 g de crema + 1 cucharadita de mostaza + 1 cucharadita de mostaza miel, mezclar y agregar agua si es necesario. Espolvorear cilantro.
- En un sartén a fuego fuerte, poner aceite de oliva y cuando esté muy caliente, sellar por todos lados los medallones de carne.
- Cuando estén bien dorados bajar el fuego y seguir cocinando hasta lograr el punto que más te gusta.
- Agregar agua poco a poco si es necesario para que no se quemen y no pierdan humedad. cuando la carne está a tu gusto, bañar con la salsa de champiñones y servir.

