

## Carne Strogonoff



### Sirve:

15 raciones

### Pieza:

Mega Skillet Limited Edition  
Saladmaster Food Processor  
7 Qt./6.6 L Roaster with Cover

**Valora:** ★★★★★

### Contribuido por:

Chef John Lara  
Chef Personal del ex presidente de EE.UU.

### Agregar un Comentario

1½ paquete de  
fideos de huevo (de 12 onzas/513g cada uno)

1 taza de  
crema agria desnatada  
(227

g)  
1 taza de  
perejil fresco, para decorar  
(60

g)

### Preparación :

1. En la olla 7 Qt. con agua hirviendo, añade los fideos y la sal. Cocina 8 - 10 minutos. Escurre y reserva.
2. Precalienta la sartén Mega a fuego medio 5 - 7 minutos. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, añade la carne, el puerro, 1 taza de caldo de carne, el romero y el vino tinto. Remueve para mezclar.
3. Tapa, baja la temperatura y deja que la carne se cocine durante 30 minutos o hasta que esté bien hecha.
4. Añade la crema de champiñones y el resto de caldo de carne y continúa cocinando durante 10 - 15 minutos, hasta que la carne esté tierna.
5. Quita el romero y añade el extracto de carne, los champiñones, la sal y la pimienta.
6. Cocina 10 minutos más hasta que los champiñones estén casi hechos. Retira la sartén del fuego y añade la crema agria (la consistencia de la salsa debe quedar cremosa).
7. Para servir, pon una capa de fideos en el plato y la carne con la salsa por encima. Decora con el perejil.

### Consejos:

- Puedes sustituir el caldo de carne por caldo bajo en sodio.

Información nutricional por ración

**Calorías:** 410  
**Grasa Total:** 12g  
**Grasa** 4g  
**Saturada:**  
**Colesterol:** 118mg  
**Sodio:** 498mg  
**Carbohidratos:** 34g  
**Fibra** 2g  
**Dietética:**  
**Azúcar:** 3g  
**Proteína:** 39g