Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Stroganoff Ruso

Sirve:

8 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
3 Qt./2.8 L Sauce Pan with Cover
11" Large Skillet with Cover
Valora:
Agregar un Comentario

- 1 ½ libra de solomillo o lomo de ternera (680 g)
- ½ cucharadita de sal (3 g)
- ½ cucharadita de pimienta negra (1 g)
- 2 cebollas, cortadas con Cono #2
- 1 ½ tazas de caldo de carne (350 ml)
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire (5 ml)
- 1 cucharadita de mostaza (5 g)
- 4 cucharadas de harina (30 g)
- 2 ½ tazas de champiñones, cortados con Cono #4 (175 g)

Preparación :

1. Corta la carne en tiras de 1 pulgada (2,5 cm) y aproximadamente ½ pulgada (1,25 cm) de espesor. Reserva.
2. Precalienta la sartén a fuego medio. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, añade la carne. Añade la sal y la pimienta y remueve. Dora las tiras de carne.

3. Añade las cebollas y remueve durante aproximadamente 3 minutos, hasta que las cebollas comiencen a ablandarse.
4. Mientras tanto, pon el cazo a fuego medio. Añade el caldo, la salsa Worcestershire, la mostaza y la harina y remueve hasta que esté bien mezclado. Cuando la mezcla llegue a hervir, retira del fuego, vierte en la sartén y mezcla con la carne.
5. Tapa y cocina durante aproximadamente 1 hora o hasta que la carne esté tierna.
6. Cinco minutos antes de servir, añade los champiñones, la crema agria y el vino blanco. Calienta y sirve sobre tallarines de huevo o arroz blanco.

Consejos:

- Puedes preparar este plato uno o dos días antes (hasta el paso # 5) y añadir los champiñones, la crema agria y el vino el mismo día que lo vayas a comer.

Información nutricional por ración

Calorías: 266
Grasa Total: 6g
Grasa Saturada: 2g
Colesterol: 75mg
Sodio: 1446mg
Carbohidratos: 28g
Fibra Dietética: 2g
Azúcar: 6g
Proteína: 25g