

Stroganoff Avestruz

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
600 gr	Avestruz
	Pimienta negra
1 cucharadita/s	Pimentón (Paprika) — dulce o picante
25 gr	Pepinillos — en vinagre
200 gr	Nata
60 gr	Margarina
100 gr	Champiñones
0,50	Cebollas
	Brandy
	Sal

ELABORACIÓN

Cortar la carne a tiras finas y delgadas a contra fibra. Cortar la cebolla y los pepinillos en juliana. Cortar los champiñones a láminas.

Saltear en una sartén con la margarina, la cebolla, los pepinillos y los champiñones. Incorporar la carne, el pimentón y rehogar. Poner el brandy y flambear.

Añadir la nata y salpimentar. Dejamos que hierva unos minutos.