

Stroganoff Avestruz

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.