

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

FILETILLO SALTEADO

INGREDIENTES:

- 1 ½ Libras de carne de res cortada en tiras
- 1 Cebolla picada finamente
- 1 Taza de champiñones cortados en rebanadas finas
- 2 Tazas de caldo de res
- 1 Cucharada de harina
- ½ Cucharada de pimentón
- 1 Cucharada de polvo de hornear
- 4 Cucharadas de aceite
- Perejil picado
- 3 Cucharadas de mantequilla
- 1/3 Taza de crema agria (*Sour Cream*)
- Sal y pimienta negra recién molida

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Calienta el aceite y añade las tiritas de carne.

Fríelas a fuego moderado hasta que estén doradas.

Con una espumadera, saca la carne y resérvala.

Añade la cebolla y los champiñones a la sartén y fríelos hasta que estén suaves.

Vuelve a poner la carne en la sartén y vierte encima el caldo.

Agrega el perejil y sazona con sal y pimienta.

Cuando rompa el hervor baja el fuego y tapa la sartén dejándolo cocer a fuego lento durante 35 a 45 minutos o hasta que la carne esté tierna.

Quita el líquido de la sartén y resérvalo en una jarra.

Mantén la carne caliente a fuego muy bajo.

Utilizando una cazuela mediana, calienta la mantequilla y añade la harina, revolviendo constantemente hasta hacer una pasta.

Agrega el líquido que ha sacado de la sartén al caldo previamente reservado.

Revuélvelo hasta crear una salsa.

Viértela sobre la carne y déjala calentar unos segundos más hasta que todo se haya incorporado bien.