

FILETE STROGANOFF.

Ingredientes.

600 gr. filete de res.

250 gr. champiñones naturales rebanados.

100 gr. cebollín picado.

80 gr. mantequilla.

2 jitomates.

100 gr. pepinillos picados.

1/3 taza brandy.

1/4 L. yogurt natural.

1/4 L crema.

Paprika, sal y pimienta.

-el filete limpio se corta en tiras (fajitas delgadas).

-saltear en la mitad de mantequilla, los champiñones y el cebollín.

-añadir el jitomate concassé, pepinillos y cocinar 3 min.

-en otra sartén con el resto de la mantequilla y un poco de aceite oliva, sellar las tiras de filete ya salpimentado.

-agregar a la mezcla anterior y también el yogurt y la crema, por último el brandy

-si desea un sabor más fino, cuando la carne esté a término, flameé y luego añada la crema, yogurt y los vegetales.

-sazone con paprika al final.

Sirva y disfrute!