

Ternera asada con crema de champiñones.



Ingredientes:

- 800 gr. de redondo de ternera, 1 bote de leche evapora, 400 gr. de champiñones, 1 vaso de vino blanco, 2 tomates maduros, 2 cebollas, aceite, sal y pimienta.

Elaboración:

- Sazonamos la carne con sal y pimienta. Ponemos una sartén al fuego con aceite de oliva y cuando esté caliente ponemos la carne, dorándola a fuego fuerte.
- Añadimos las cebollas, cortadas a discos, los tomates previamente pelados y partidos por la mitad y los champiñones (ya lavados) a trozos y dejamos que se vaya haciendo todo unos 10 minutos.
- Vertemos el vino y cocemos todo 45 minutos a fuego suave. Pasado este tiempo agregamos la leche evaporada y dejamos hacer 15 minutos más.
- Retiramos la carne y pasamos el contenido de la cazuela (caldo, verduras y setas) por una batidora hasta obtener una crema fina. Rectificar de sal.
- Servimos el redondo cortado en filetes finos, cubiertos con la crema, muy caliente.