



MEDALLONES DE RES CREMOSOS CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla (20g)
- 2 cucharadas de cebolla picada (15g)
- 200 g de champiñones limpios y fileteados
- 2 tazas de crema (500ml)
- 1 taza de agua (250ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 6 medallones de res, asados

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, agrega los champiñones mezcla perfectamente y deja cocinar por 5 minutos. Retira del fuego.
2. Licua la crema con los champiñones, el agua y el consomé regresa al fuego, deja cocinar por 10 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego. Baña los medallones con esta salsa.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4