



CARNE A LA CREMA CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 filetes de rib eye
- 2 cucharadas de aceite

Para la salsa:

- ¼ de barra de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 ½ tazas de champiñones, rebanados (375 gr)
- 1 ½ tazas de crema (375 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- ¼ de taza de leche (60 ml)
- 1 limón, sólo el jugo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta la carne, en un sartén calienta el aceite, fríelos por ambos lados al término de tu elección.
2. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega los champiñones y cocina hasta que estén suaves. Licúa la crema con el queso crema, la leche, el jugo de limón, el pimentón, la mostaza y el consomé, agrega a los champiñones, mezcla y cocina hasta que suelte el hervor.
3. Sirve la carne, baña con la salsa y ofrece.

