



MEDALLONES CON CHAMPIÑONES

4 porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 8 medallones de res
- 2 cucharadas de aceite

SALSA:

- ½ barra de mantequilla (45 g)
- 2 dientes de ajo, picados
- 250 g de champiñones, rebanados
- ½ taza de vino blanco
- 1 ½ tazas de caldo de res
- ¾ de taza de crema
- Sal y pimienta, al gusto

Método de Preparación:

1. Salpimenta los medallones, en una sartén calienta el aceite y sofríe los medallones por ambos lados al término de tu elección, reserva.
2. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe los ajos y los champiñones hasta que estén suaves. Agrega el vino blanco y el caldo de res, cocina hasta que reduzca a la mitad el líquido.
3. Vierte un poco de caldo a la crema para que se tempere, vierte la crema ya temperada y mezcla perfectamente, cocina hasta que suelte el hervor.
4. Rectifica el sazón y agrega los medallones, cocina unos minutos más.
5. Retira del fuego, sirve y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****