



ROLLITOS DE CARNE CON GRAVY DE CHAMPIÑONES

4 porciones

Ingredientes:

- 4 bisteces de res
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de puré de papa preparado
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 2 tazas de champiñones rebanados
- Sal al gusto
- 1 taza de caldo de res
- 1 cucharada de fécula de maíz disuelta en 2 cucharadas de agua fría

Preparación:

1. Salpimenta los bisteces por ambos lados. Coloca un poco de puré de papa en cada bistec y forma los rollitos.
2. En una sartén caliente 1 cucharada de aceite y sella los rollitos por todos lados. Reserva.
3. En la misma sartén, calienta 1 cucharada de aceite y saltea la cebolla con los champiñones. Sazona al gusto con sal. Cuando comiencen a suavizarse, vierte el caldo de res.
4. Permite que suelte el hervor y añade la fécula de maíz previamente disuelta en el agua fría. Agrega los rollitos, tapa y cocina a fuego medio por 5 minutos.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de dificultad: **

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