

Strogonoff

1,5 kg filé mignon,
cortado em tiras
50 ml conhaque
2 colher de sopa farinha
de trigo
1 cebola, grande
2 colher de sopa molho
inglês
1 colher de chá páprica
2 folhas louro
1 dente de alho,
descascado e esmagado
1 xícara água
3 colheres de sopa
ketchup
1 colher de chá
mostarda
300 gr champinhon
1 lata creme de leite,
dessorado
2 colheres de sopa
azeite
2 colheres de sopa
manteiga
quanto basta sal
quanto basta pimenta do
reino

Corte o filé mignon em tiras, misture com o conhaque e com a farinha de trigo. Deixe descansar por uma hora, na geladeira, em um pote fechado. Em uma panela coloque o azeite, a manteiga e refogue a cebola com o alho. Enquanto estiver refogando, acrescente o molho inglês, o louro e a páprica. Em fogo brando, adicione a mistura de carne com farinha e conhaque. Deixe fritar um pouco, até a carne ficar cozida por fora, e acrescente a xícara de água. Quando a carne estiver completamente cozida, retire o alho e o louro e coloque o ketchup, a mostarda, a pimenta do reino e regule o sal. Acrescente o champinhon. Por último adicione o creme de leite previamente dessorado. Faça a adição do creme de leite em fogo baixo e não deixe ferver para não talhar.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)