

# Buey Stroganoff

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10 '
- 35 '
- 4
- 
- 

Comentario nutricional

La carne de buey tiene un color más rojizo y un sabor más intenso que la de vaca.

**Modo express**

1. Pele y pique las cebollas; corte los champiñones en láminas y lávelos con agua y unas gotas de zumo de limón.
2. Corte la carne en 4 filetes gruesos.
3. Vierta el aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 30 minutos. Dore ligeramente los filetes por ambos lados, de forma que queden bastante crudos por dentro. Retírelos y córtelos en tiras de unos 2 centímetros.
4. Derrita la mantequilla en la cubeta y luego añada las cebollas y los champiñones. Sofríalos hasta que se doren, removiendo de vez en cuando.
5. Mientras tanto, mezcle el concentrado de tomate con la mostaza y el pimentón, y luego agregue el vino blanco y la nata. Vierta esta salsa sobre la cebolla y los champiñones y mantenga la cocción 5 minutos más.
6. Añada las tiras de carne a la cubeta y cuézalas durante un minuto, solo para que se calienten. Cancele el programa.
7. Espolvoree el perejil picado justo antes de servir.