



ESTOFADO DE TERNERA STROGONOFF

INGREDIENTES

1 kg de ternera para estofar

• **PARA EL STROGONOFF** •

6 champiñones

1 cebolla

4 ajetes

Un chorrito de coñac

Un chorrito de vino blanco

600 g de caldo de ave

2 cucharadas de mostaza de Dijon

Un chorrito de nata

• **ADEMÁS** •

10 g de mantequilla

Aceite de oliva virgen extra

Perejil fresco picado

4 pepinillos en vinagre pequeños

Sal

Pimienta negra

Pimentón ahumado

Romero fresco

ELABORACIÓN

Salpimienta la carne cortada en dados y añade una pequeña cantidad de bicarbonato, aproximadamente una cuarta parte de la cantidad de sal. Mezcla bien y deja reposar al menos 1 hora. Dora la carne en una cazuela con Aceite de oliva virgen extra muy caliente, retira y reserva.

Dora los champiñones, la cebolla y los ajetes junto con el romero y el pimentón ahumado. Desglasa con el vino blanco y el coñac. Incorpora de nuevo la carne, vierte el caldo y cierra la olla exprés. Cocina durante 40 minutos a fuego medio desde que empiece a salir vapor.

Destapa la olla, añade la nata, la mostaza y la pimienta negra. Hierve un par de minutos moviendo la cazuela con vaivenes para ligar la salsa. Sirve terminando con rodajas de pepinillo y perejil picado.

bonArea