

## Strogonoff



Ingredientes: 600 grama de cogumelos frescos  
750 grama de lombo de vaca  
3 unidade de cebolas  
0 unidade de manteiga  
0 unidade de mostarda  
0 unidade de polpa de tomate  
1 unidade de folha de louro & tomilho fresco  
1 unidade de calice de vinho branco  
0 unidade de 1 cenoura  
0 unidade de sal & pimenta

### Instruções de preparação:

Corte a carne em tiras. Tempere-as de sal e pimenta e coloque-as numa tigela com as cebolas picadas, a cenoura cortada em rodela, o tomilho e o louro. Regue, a cobrir, com o vinho branco e deixe marinar de um dia para o outro. Retire a carne, reduza a marinada para metade e reserve. Aloure os cogumelos em 30 grs. de manteiga e reserve. Numa frigideira derreta a restante manteiga. Junte na frigideira a carne e, em lume esperto, deixe-a fritar, durante 5 minutos, mexendo com uma colher de pau. Junte o conhaque e puxe fogo. Junte os cogumelos, a marinada coada por um passador, a mostarda e o puré de tomate. Deixe estufar, em lume brando, durante 10 minutos. Junte, por fim, as natas. Mexa bem, deixe aquecer e tire do lume. Rectifique os temperos, se necessário.

Sugestões Adicionais: