

Receta de Ternera Picante con Champiñones

16 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este rico plato de **Ternera picante con champiñones** que es diferente a como preparamos la carne de ternera normalmente, pues en esta receta la carne va picada, resulta muy rico y además con un toque de picante le da un sabor especial, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Carne picada de ternera (sobre 150grs por persona)
- Tomates maduros (tres o cuatro)
- Cayena picante (una o dos)
- Champiñones (unos 300grs)
- Ajos(cuatro o cinco dientes)
- Cebolla (una mediana)
- Albahaca (al gusto)
- Orégano (al gusto)
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Preparar la salsa de tomate, en una sartén con un poco de aceite de oliva, pochar la cebolla picadita, después echar los tomates picados con un poco de sal, albahaca y orégano al gusto y dejar que se fría a fuego medio, añadirle un poco de azúcar para quitar la acidez del tomate, dejar hasta que esté bien hecho y reservarlo
2. Salpimentar la carne picada y saltearla en una sartén a fuego fuerte con la cayena troceada y sin pepitas, añadir la salsa de tomate y dejar que se haga durante un rato
3. Lavar los champiñones y hacerlos lonchas
4. En una sartén con un poquito de aceite, refreír los ajos que no se quemen, echar los champiñones y dejar que se hagan según vuestro gusto, mejor que no estén muy hechos
5. Servir la carne acompañada de los champiñones, todo bien caliente y....buen provecho!!!