

Receta de Ternera al Foie con Champiñones

21 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Ternera al Foie con Champiñones**, es un plato para preparar si tenéis invitados o simplemente porque queréis quedar bien con vuestra familia, seguro que les encantará.

Ingredientes

- Filetes de lomo de ternera (cuatro o más, según comensales)
- Champiñones (unos 500grs)
- Foie (unos 300grs)
- Patatas (tres o cuatro)
- Coñac (100ml)
- Pastilla de caldo de carne (una)
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar los champiñones y partarlos en trozos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, saltearlos durante unos minutos, retirar del fuego
3. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas, dorarlas en aceite bien caliente y dejar escurrir sobre papel de cocina
4. Retirar parte del aceite de freír las patatas y añadir los champiñones, la pastilla de caldo, el foie cortado en taquitos y un vaso de agua
5. Remover hasta que se forme una salsa espesa
6. Hacer los filetes a la plancha y cuando estén por ambos lados, rociar con el coñac y flambear hasta que se apague la llama
7. Montar el plato con los filetes, las patatas y los champiñones, cubriendo por encima con la salsa y....buen provecho!!!