

Receta de Carne a la Piedra con Champiñón en Raclette

06 Feb 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que en casa nos encanta comer, es necesario tener una Raclette y también que os guste comer la carne poco hecha, así podréis disfrutar de una exquisita **Carne a la Piedra**.

Ingredientes

- Carne de buey o de ternera en lonchitas finas (un Kg o más según comensales)
- Sal gruesa (al gusto)
- Champiñones (un Kg o más)
- Ajos y Perejil
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar bien los champiñones y laminarlos
2. Machacar los ajos y el perejil
3. En una plancha o sartén con un chorrito de aceite hacer los champiñones, añadir los ajos y el perejil y dejar al fuego hasta que estén en su punto
4. Colocar la carne en unas bandejas y espolvorear con sal gruesa
5. Poner la Raclette en medio de la mesa junto a la carne y los champiñones en una fuente
6. Cuando la piedra esté caliente, pasarla con un trozo de grasa o manteca y ya estará lista para que cada comensal se haga la carne a su gusto
7. Servir acompañado de la guarnición de champiñones y...buen provecho!!!