

# Ternera asada a la francesa



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ternera-asada-a-la-francesa>

## Preparación

Limpiar los champiñones y las cebollas. Cortarlos juntos en rodajas y rehogarlos en una sartén hasta que se absorba el líquido que desprendan. Luego pasar por la batidora. Preparar un bechamel con el resto de la manteca, la harina y la leche evaporada. Añadir sal, pimienta y nuez moscada, y mezclar con el puré de champiñones. Salpimentar el solomillo y dorarlo en una sartén con el aceite. Flambearlo con el cognac, bajar el fuego y cocer durante 25 minutos. Retirar la carne, cortarla en rodajas y colocar en una fuente. Añadir el vinagre al jugo de cocción de la ternera, dejarlo reducir y agregar el puré de champiñones. Calentar durante unos minutos, verter sobre la carne y servir.



## Ingredientes

- 1 kgrs. Solomillo/Lomo de ternera en trozos
- 500 grs. Champiñones
- 1 vaso Leche en polvo
- 100 grs. Manteca
- Sal y Pimienta
- 2 Cebollas pequeñas
- 3 cucharada/s Vinagre
- 1 cucharada/s Harina
- 1 copita de Cognac
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- Nuez Moscada

## Categorías

Navidad, Plato Principal