Rosbif con Láminas de Champiñón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetízate **Recetizador:** Cherinesrc

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puede servirse acompañada de tomates cherry confitados.

Descripción:

Receta a base de carne asada y cortada en láminas muy finas

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de Lomo de Ternera en una pieza
- 2 cucharadas de Mostaza al Estragón
- 1 copa de Brandy
- 400 gr de Champiñón Laminado
- Romero
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta
- Ajo

Preparación:

Paso 1

Para evitar que la pieza se deforme, atar la pieza de lomo con hilo de cocina junto con una ramita de romero.

Paso 2

En una fuente de horno colocamos el lomo y lo salpimentamos.

Paso 3

Untar el lomo con la mostaza, regarlo con la copa de brandy y dejar macerar durante una hora.

Paso 4

Pasado este tiempo añadimos 50 ml de aceite de oliva y lo horneamos a 220º durante 15 minutos. Bajamos la temperatura del horno a 180º y asamos durante unos 10/15 minutos más.

Paso 5

En una sarten rehogamos los champiñones salpimentados al gusto con aceite, ajo y perejil. Cuando estén listos los colocamos en una fuente junto con una ramita de romero.

Paso 6

Cuando la carne esté lista retiramos el hilo y la cortamos en lonchas muy finas para servirla junto con el champiñón.