Chuletas con "gravy" de champiñones

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

Creador: Penny

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Chuletas de aguja
- 1 cucharada de Margarina
- 2 dientes de Ajo
- Sal y pimienta
- 1 Lata de champiñones
- 1 vaso de Vino blanco
- 300 ml de Caldo carne
- Maicena
- 2 cucharadas de Agua

Preparación:

Paso 1

Calentar el horno a 350 grados. Derretir la margarina en una sartén. Añadir el ajo picado y dorar ligeramente. Salpimentar las chuletas y dorarlas en la fuente 3 minutos por lado y pasar a una fuente que pueda ir al horno. Añadir los champiñones a la misma sarten con el vino y el caldo. Llevar a ebullición y añadir a las chuletas en la fuente. Tapar y cocer en el horno durante 45 minutos. Tras este tiempo retirar la tapa y cocer 15 minutos más.

Paso 2

Sacar las chuletas de la fuente y poner la fuente sobre el fogón a media potencia. Añadir la maicena y el agua y remover hasta que espese, unos 2 minutos. Verter la salsa sobre las chuletas y servir con puré de patatas o patatas sauté.