



Carne con nata

Ingredientes

- 1 Kg. de carne de añejo para guisar troceado
- 1 litro de nata
- 1 Kg.de cebollas
- 1 bote grande de champiñones y pimienta blanca en grano
- mantequilla para freir.

Preparación

Freír la cebolla en mantequilla y rehogar un poco la carne .

Añadir la nata, los champiñones y unas bolas de pimienta dejándolo cocer hasta que esté la carne tierna .

Si utilizamos una olla exprés el tiempo de cocción será de unos 20'dependiendo del tipo de olla .

Servir con arroz blanco .

.