

## LOMO 'STROGONOFF'

(Filet de Boeuf Strogonoff)

Es un plato de origen ruso, sabroso, elegante y carece de secretos, además su preparación es rápida y fácil. Actualmente se hace también de camarones, de pollo, de lengua, o de jamón con ligeras variantes y siendo sustituidos los champignons por palmitos en conserva.

### Ingredientes

1 kilo de filete o lomo, siendo preferible usar la parte que llaman 'huachalome' o bien los dos extremos o sea lo que se usa para los 'filetes Mignons'.  
1 cucharada de harina  
sal, pimienta  
1 cucharadita de paprika  
3 cucharadas de mantequilla  
una pizca de azúcar (en caso de que se use puré de tomates en lugar de catchup)  
1/2 cucharadita de mostaza  
1 cebolla mediana picada muy fino  
1 cucharadita de salsa inglesa  
2 cucharadas de Vodka o en su defecto de Vino Blanco seco (se demostrará la forma de usar una u otra cosa)  
1 lata de 200 grs de champignons  
2 cucharaditas de jugo de limón  
1 cucharada de harina para espesar  
1/8 de litro de crema de leche  
1 cucharada más de Vodka o de vino para terminar  
1 latita de salsa de tomate

### Preparación

Se limpia la carne y se corta en tiras de 2 cms más o menos, y después en cuadritos. Se lava y se seca bien, se sazona con sal y pimienta, y se añade una cucharada de harina, mezclando bien.

En una sartén grande, se calienta la mantequilla a fuego fuerte, se echa la carne, revolviendo constante-

mente hasta que dore bien. Obtenido esto se vierte el Vodka y se prende. Una vez apagado se echa la cebolla, se dora y luego se agrega la mostaza, la salsa inglesa, el catchup o en su defecto el equivalente de puré de tomate y vino blanco en caso que no se haya usado Vodka. Por último la pizca de azúcar, si fuera necesario y los champignons cortados con su jugo.

Se deja cocer un poco y se agrega una taza de caldo de carne. Se sigue hirviendo y se echa el jugo de limón y la harina disuelta en la crema de leche. A la hora de servirlo se agregará otra cucharada de vino (en caso de no usar Vodka).

Se sirve en una fuente honda y se sirve aparte arroz blanco cocido con mantequilla, agua y sal, o bien con Spaghetti en mantequilla.