3 Ιανουαρίου 2015

Μοσχαράκι με τα μανιτάρια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά

- 1 κιλό κρέας μοσχαρίσιο, φιλέτο
- ¾ κιλού λευκά μανιτάρια
- 1 φλιτζ. κρέμα γάλακτος
- 2 φλιτζ. ζωμό βοδινού
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 5 κουταλιές λάδι ελιάς
- 1 κουταλιά μουστάρδα
- Χονδρό αλάτι & πιπέρι
- Ρύζι (προαιρετικά)

Διαδικασία

Ξεπλένουμε το κρέας, το σκουπίζουμε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας, το κόβουμε σε φιλετάκια και τα αλατοπιπερώνουμε. Σκουπίζουμε τα μανιτάρια με βρεγμένη πετσέτα και τα κόβουμε σε φέτες.

Σε ένα μεγάλο και βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι και σοτάρουμε τα φιλετάκια, μέχρι να ροδίσουν ομοιόμορφα. Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε πιατέλα και τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο για να παραμείνουν ζεστά.

Ρίχνουμε στο τηγάνι τα κρεμμύδια και σοτάρουμε, μέχρι να χρυσίσουν. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, και συνεχίζουμε ανακατεύοντας σε τακτά χρονικά διαστήματα, 4-5 λεπτά ακόμα. Σβήνουμε με το ζωμό και σιγοβράζουμε για 6-8 λεπτά.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος με τη μουστάρδα, αλάτι και πιπέρι. Βάζουμε στο τηγάνι και τα φιλετάκια και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 3-4 λεπτά ακόμα. Ρίχνουμε το μείγμα με την κρέμα γάλακτος και αφήνουμε να δέσει ελαφρά η σάλτσα.

Κατεβάζουμε από τη φωτιά και σερβίρουμε συνοδεύοντας με ρύζι, προαιρετικά.

Πηγή:ikypros.com