



Stroganoff de carne de res

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

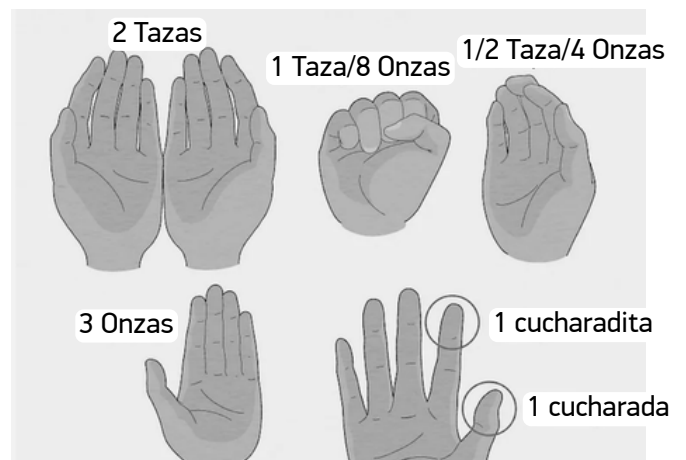
Necesitarás:

- 1 lata (11oz) de sopa de crema de champiñones
 - 8oz de fideos de huevo (un poco más de la mitad de la bolsa)
 - 3 tazas de caldo de pollo
 - 1 (15 oz) lata de verduras mixtas, escurridas
 - 2 cucharadas de mezcla para hornear
 - 1 libra de carne molida
 - 1 cebolla mediana amarilla/dulce, picada en cubos
 - Condimentos (se recomienda pimienta negra molida y paprika)
- Ingredientes del mercado móvil

Utensilios/electrodomésticos de cocina:

- Estufa
- Sartén
- Utensilios para mezclar

Medidas Aproximadas



Instrucciones:

1. En una sartén grande, cocine la carne molida a fuego medio hasta que esté dorada. Escorra el exceso de grasa, si es necesario.
2. Añade la cebolla picada en cubos y cocina durante 5 minutos, hasta que se suavicen.
3. Espolvorea 2 cucharadas de la mezcla para hornear sobre la mezcla de carne molida y remueve durante 1 minuto. Use la mezcla que queda para hacer galletas, si quiere.
4. Añade la lata de crema de champiñones, caldo de pollo, aproximadamente media cucharadita de pimienta negra y media cucharadita de paprika. Remueva bien.
5. Lleva a ebullición, luego añade los fideos de huevo y los guisantes, y reduce a fuego bajo. Cúbrelo con una tapa y deje que hierva a fuego lento durante 8-10 minutos, o hasta que los fideos estén tiernos. Si necesita más humedad, añade un chorrito de caldo de pollo. Si está demasiado húmedo, deja el fuego a baja temperatura y destapa durante unos minutos.
6. Porción y sirva con tus acompañamientos preferidos.