

Eslava / Rusa

Platos Fuertes

Beef Stroganoff Clásico con Champiñones

Prep: 20m Cocción: 25m Total: 45m 6 porciones



Ref. visual: Natasha's Kitchen (Natasha Kravchuk)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [14]

- ☐ 1.5 lbs Solomillo de res o lomo fino cortado en tiras de 1/2 pulgada
- ☐ 1 lb Champiñones cremini en rebanadas gruesas
- ☐ 1 unidad Cebolla amarilla mediana finamente picada
- ☐ 2 dientes Dientes de ajo picados
- ☐ 4 cucharadas Mantequilla sin sal, dividida
- ☐ 1 cucharada Aceite vegetal neutro o de aguacate
- ☐ 2 cucharadas Harina de trigo todo uso
- ☐ 1.5 tazas Caldo de res concentrado bajo en sodio
- ☐ 1 cucharada Mostaza Dijon suave (Grey Poupon)
- ☐ 0.75 taza Crema agria entera a temperatura ambiente (Sour cream) (Daisy Sour Cream)
- ☐ 12 oz Fideos anchos al huevo (Egg noodles) (No Yolks o Pennsylvania Dutch)
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher
- ☐ 0.5 cucharadita Pimienta negra recién molida
- ☐ 2 cucharadas Perejil fresco de hoja plana picado fino

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Fideos al Huevo: Pennsylvania Dutch Broad Egg Noodles

Fideos anchos y rugosos que atrapan la salsa espesa. • Pasillo de pastas.

Crema Agria: Daisy Pure & Natural Sour Cream

Sin espesantes ni grenetina; solo crema pura cultivada que no se corta. • Lácteos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Cocinar Fideos

8 min

Hierve 12 oz de fideos al huevo en agua con sal hasta que estén tiernos. Escurre y mezcla con 1 cucharada de mantequilla sin sal.
✓ Control: Fideos suaves y brillantes.
- 2

Sellar la Carne a Fuego Vivo

5 min

Sazona 1.5 lbs de tiras de res con 1 cucharadita de sal kosher y 0.5 cucharadita de pimienta negra. Calienta 1 cucharada de mantequilla y 1 cucharada de aceite vegetal a fuego alto, dora la carne en dos tandas por 1 minuto por lado y retira a un plato.
✓ Control: Carne dorada por fuera pero sonrosada al centro.
- 3

Saltear Champiñones, Cebolla y Ajo

9 min

En la misma sartén derrite las 2 cucharadas restantes de mantequilla y sofríe 1 cebolla picada y 1 lb de champiñones cremini por 8 minutos hasta dorar. Incorpora 2 dientes de ajo picados y 2 cucharadas de harina de trigo y cocina 1 minuto.
✓ Control: Champiñones dorados con aroma profundo.
- 4

Salsa y Toque Final

6 min

Vierte 1.5 tazas de caldo de res y 1 cucharada de mostaza Dijon; cocina 4 minutos hasta espesar. Baja el fuego, incorpora 0.75 taza de crema agria atemperada y la carne con sus jugos durante 2 minutos (≥145°F / 63°C), y sirve sobre los fideos espolvoreando 2 cucharadas de perejil fresco.
✓ Control: Salsa cremosa color avellana y carne tiernísima.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)
Seguridad Alimentaria USDA: Los cortes de res alcanzan la seguridad microbiológica a ≥145°F (63°C) con 3 minutos de reposo. Desecha siempre cualquier marinada cruda o hiérvela vigorosamente antes de usarla.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:
Tiras de res tiernísimas en salsa marrón cremosa con el toque ácido perfecto de la crema agria.

POR QUÉ FUNCIONA:
Sellado Flash de la Carne: Sellar la carne a fuego altísimo solo 1 minuto por tanda la mantiene tierna; reincorporarla al final evita que se endurezca.

EVITA ESTE ERROR:
La salsa se cortó al poner la crema agria: Atempera la crema agria con unas cucharadas de caldo tibio antes de añadirla a fuego bajo.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
<https://cocinanding.com/es/recipes/natashas-classic-beef-stroganoff>

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito