Secreto a las finas hierbas con champiñones

Nombre de la receta

Secreto a las finas hierbas con champiñones

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Secreto a la sartén con finas hierbas y acompañamiento de champoñones

Ingredientes

- 450 gramos de secreto de cerdo
- 200 gramos de champiñones frescos
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de finas hierbas
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 pizca de perejil
- al gusto de sal gorda
- 100 mililitro de vino blanco

Pasos

1 Para preparar nuestro secreto en primer lugar debemos cortar los filetes en tiras como aparecen en la foto. Les echamos las finas hierbas encima y los movemos bien para que se reparta bien.

2 Por otro lado vamos pelando y limpiando los champiñones y comenzamos a cocinarlos puesto que tardan más que la carne. Los cortamos en rodajas. Cogemos una sartén y echamos 2 cucharadas de aceite de oliva, cuando esté caliente, echamos los 4 dientes de ajo pelados y cortados. En cuanto empiecen a dorarse los ajos añadimos los champiñones. Tardarán en perder el agua.

3 El último paso para los champiñones es añadir un poco de vino blanco y una pizca de perejil picado. Dejamos que se vaya evaporando el vino y pasamos a hacer la carne.

4 Para la carne, echamos las otras 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y lo ponemos a fuego alto.

5 Cuando esté caliente echamos el secreto y dejamos que se vaya sellando por cada lado. Al estar cortado en tiras tardará muy poco en estar listo. Cuando tengamos el secreto a nuestro gusto lo sacamos a un plato y añadimos la sal gorda al gusto. Sacamos también los champiñones y los añadimos al plato y ya tenemos listo nuestro rico plato de secreto a las finas hierbas con champiñones. ¡A disfrutar!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado