

# Steak de bondiola en cerveza negra



#RECETAPOMAR



**60**

Minutos



**Intermedio**

Dificultad



**Porciones**

Para 02 personas

Atrévete a preparar una receta diferente, rica y fácil de hacer. Acompañándola con los mejores productos del campo colombiano.

## INGREDIENTES

- 500 gr de Steak de Bondiola
- 1 cebolla larga en cubitos
- 1 cebolla cabezona en plumas
- 1 cebolla roja en plumas
- 500 gr de champiñones en lámina
- Un puñado de cilantro
- ½ taza de crema de leche Pomar
- 1 cerveza negra
- Especies al gusto
- 5 gajos de ajo
- 2 cda de mantequilla
- Aceite de oliva, sal y pimienta

## LA PREPARACIÓN



- 1** En una plancha a fuego alto coloca aceite de oliva y pon a sellar los cortes de bondiola durante 3 min por cada lado.
- 2** En un sartén, coloca a derretir la mantequilla y pon a saltear las cebollas hasta que estén doradas. Inserta el ajo y déjalo durante 1 minuto cocinando.
- 3** Agrega los champiñones en láminas y déjalos cocinar durante 3 min.
- 4** Inserta la cerveza a la mezcla durante 10 min y luego coloca la crema de leche Pomar para empezar a reducir la salsa.
- 5** Integra todos los ingredientes con la carne y deja cocinar hasta que esté cremosa la preparación.
- 6** Emplata con un poco de cilantro, y queda listo para celebrarle a papá su día.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”  
- Anónimo

