



ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΛΑ ΚΡΕΜ

Φτιάξε εύκολα απολαυστικό ψαρονέφρι με μανιτάρια αλά κρεμ με τη μοναδική φυτική κρέμα μαγειρικής VEGETALCREM Cucina!

ΥΛΙΚΑ

Για το ψαρονέφρι:

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο ψαρονέφρι 500γρ (κομμένο σε χοντρές φέτες)
- 1 φέτα μπέικον ψιλοκομμένη
- 300 γρ. λευκά μανιτάρια (κομμένα σε φέτες)
- 1 σκελίδα σκόρδο (σπασμένη)
- 4 κ.σ. κρέμα βαλσάμικου
- ½ φλ. ζωμό κότας
- ½ φλ. VegetalCrem Cucina
- 2 κ.σ. τριμμένη παρμεζάνα
- αλάτι
- πιπέρι

Για τις πατάτες:

- 4 πατάτες μετρίου μεγέθους
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 4 πρέζες αλάτι
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Οι πατάτες

1. Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε χοντρά κομμάτια.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 210οC στις αντιστάσεις.
3. Σε μία κατσαρόλα βράζουμε 1½ λίτρο νερό. Μόλις το νερό αρχίσει να κοχλάζει προσθέτουμε τη μαγειρική σόδα και τις πατάτες και τις αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 12-15' ανάλογα με το μέγεθος των κομματιών τους.
4. Με ένα σουρωτήρι στραγγίζουμε τις πατάτες, ανακινώντας τες καλά, για να γίνουν πιο τραγανές.
5. Αφήνουμε τις πατάτες μας στο σουρωτήρι για μερικά λεπτά ώστε να χάσουν αρκετή από την υγρασία τους. Σε ένα μεγάλο ταψί στρώνουμε ένα φύλλο αντικολλητικού χαρτιού.
6. Μεταφέρουμε τις πατάτες πάνω στο αντικολλητικό χαρτί και τις ψεκάζουμε με ελαιόλαδο. Έπειτα τοποθετούμε τις πατάτες έτσι ώστε να μην ακουμπά η μία την άλλη.
7. Αφήνουμε τις πατάτες να ψηθούν για περίπου 25'. Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο, γυρνάμε τις πατάτες και ξαναβάζουμε το ταψί στον φούρνο για άλλα 20-25'.



8. Μεταφέρουμε τις πατάτες σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε αλάτι. Μπορούμε, επίσης, να προσθέσουμε ρίγανη, γλυκιά πάπρικα, φρέσκο βασιλικό ή μαϊντανό ή τριμμένη παρμεζάνα.

Το ψαρονέφρι

1. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι με χοντρή βάση.
2. Ροδίζουμε το ψαρονέφρι σε δυνατή φωτιά κι από τις δυο πλευρές για περίπου 4-5' να κάνει κρούστα.
3. Αφαιρούμε το κρέας από το τηγάνι και το διατηρούμε σκεπασμένο και ζεστό σε πιατέλα.
4. Στο ίδιο τηγάνι, ρίχνουμε το μπέικον. Το ροδίζουμε σε δυνατή φωτιά για 1' να γίνει τραγανό και το αφαιρούμε σε ένα πιάτο στρωμένο με χαρτί κουζίνας. Έτσι θα στραγγίσει το περιττό λίπος και θα παραμείνει τραγανό. Μην το σκεπάσετε όσο είναι ζεστό.
5. Προσθέτουμε στο ίδιο τηγάνι ταμανιτάρια και το σπασμένο σκόρδο. Σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά για 2'-3' χωρίς να ανακατεύουμε. Θέλουμε ταμανιτάρια να ψηθούν καλά χωρίς να κατεβάσουν υγρασία. Γυρίζουμε ταμανιτάρια μια φορά στο τηγάνι και τα βγάζουμε σε πιάτο.
6. Στο ίδιο τηγάνι ρίχνουμε τον ζωμό, την κρέμα βαλσάμικου, τη φυτική κρέμα μαγειρικής και την παρμεζάνα.
7. Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια θερμοκρασία, ίσα που να κοχλάζει η σάλτσα, να σιγοβράζει δηλαδή.
8. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Βράζουμε για 2' τη σάλτσα μέχρι να πυκνώσει.
9. Τότε, βάζουμε μέσα στη σάλτσα το ψαρονέφρι μαζί με όλα τα υγρά που έχει βγάλει στην πιατέλα.
10. Προσθέτουμε τα σοταρισμέναμανιτάρια και βράζουμε για 2' ακόμη σε μέτρια φωτιά να δέσει και να πυκνώσει η σάλτσα.

Παραλλαγή συνταγής από Argyro Barbarigou και enallaktiko.gr