

Lista de ingredientes para la receta Fondue bourguignonne

Ingredientes

- Lomo 1 k
- Aceite De Maíz Cantidad necesaria

Mayonesa

- Aceite De Maíz 1 Taza
- Jugo de Limón 1/4 Taza
- Huevo 1 Unidad
- Pepinillos 2 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Ciboulette picado 1 cda.
- Yema de huevo duro picada 2 Unidad
- Alcaparras 1 cda.
- Cebolla picada 1 Unidad

Reducción de vino tinto

- Manteca 50 g
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Apio 2 Tallos
- Azucar 3 cdas.
- Laurel / Hojas 1 Unidad
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Vino Tinto 2 Tazas
- Harina Cantidad necesaria

Salsa

- Sal A gusto
- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Pimienta Negra en grano 1 cdita.
- Yemas 2 Unidades
- Manteca 2 cdas.
- Perejil picado 1 cda.
- Estragón A gusto
- Echalottes 2 Unidades
- Vinagre de vino 1 Taza