

Lista de ingredientes para la receta Fondue Tradicional Bourguignonne

Ingredientes

- Laurel 1 Hoja
- Lomo de peceto 500 g
- Tomillo 2 Ramitas
- Aceite Cantidad necesaria

Ensalada y vinagreta

- Jugo de Limón 1 cda.
- Vinagre de manzana 1 cda.
- Aceite De Oliva 4 cdas.
- Apio 2 Tallos
- Ciboulette en tiras 20 Unidades
- Manzana verde 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Mostaza en grano 1 cdita.
- Zanahoria 1 Unidad

Salsa tártara

- Mayonesa 1 1/2 cda.
- Jugo de Limón 1 cda.
- Alcaparras picadas 1 cda.
- Yemas de huevo 2 Unidades
- Ciboulette picado 1 cda.
- Pepinillo picado 1 cda.
- Cebolla picada 1/2 Unidad