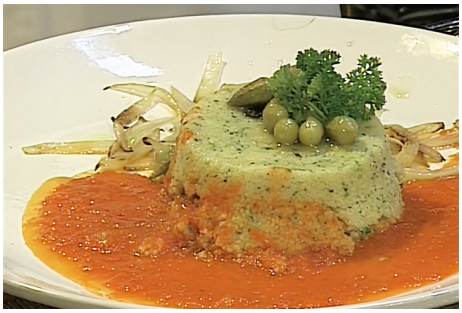
elGourmet

Bamias con burgur pilav



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Puré de tomates: 2 Latas
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Ajo: 4 Dientes
Bamias: 1 k
Ají molido: 50 A gusto
Sal: A gusto
Extracto de carne: 1 cda.
Ajo: Dientes
Cebolla Blanca Grande: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Carne Riñonada: 1 k

Burgur pilav

Sal: A gusto
Caldo: 4 Tazas
Manteca: 200 g
Cebolla: 1 Unidad
Aceite: 1 cda.
Trigo Grueso: 2 Tazas

Duxelle de champignones

Funghi porcini: 50 g

Salsa

Albahaca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos grandes.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Filetee el *ajo*.

- Exprima el *limón*.
- En una *cacerola* con aceite saltee la carne con la *cebolla*.
- Condimete con sal, pimienta y *ají* molido.
- Cubra con el puré de tomates
- Cocine durante 10 minutos y agregue el *jugo* de *limón*
- Deje cocinar unos minutos más y añada las bamias.

Burgur pilav

- Pique finamente la *cebolla* y saltee en una sartén con *manteca*.
- Lleve el caldo a hervor, agregue la *cebolla* y la *manteca*.
- Incorpore el trigo y revuelva hasta que espese
- Salpimiente

Presentación

- Sirva un timbal de trigo en el costado del plato, en el costado la carne con su salsa
- Decore con las pasas, almendras y piñones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bamias-con-burgur-pilav