elGourmet

Boeuf bourguignon

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebollas pequeñas: 18 Unidades
Carne de ternera: 900 g
Manteca: 2 cdas.
Jugo de Limón: 30 cc
Champignones: 18 Unidades
Almidón de Maíz: 2 cdas.
Cognac: 60 cc
Vino Pinot Noir: 750 cc
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: A gusto
Panceta ahumada: 150 g

Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon 2001:

Preparación de la Receta

- Corte la *panceta* en bastones.
- Corte la carne en cubos grandes.
- Limpie los champignones, retire el tallo y corte al medio.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee los champignones con sal durante unos minutos y reserve.
- En una *cacerola* caliente dore la *panceta* hasta que desprenda su materia grasa.
- Incorpore la carne y deje cocinar hasta que cambie de *color*.
- Agregue el Cognac y deje flamear.
- Añada el *jugo* de *limón*, el bouquet garni, las cebollas, el *ajo*, la pimienta y el vino.
- Tape la *cacerola* y deje cocinar sobre fuego bajo durante 30 minutos.
- Incorpore los champignones y prolongue la cocción durante 1 hora más.
- Condimente con sal, pimienta y *perejil* picado.
- Agregue el almidón de maíz disuelto en agua, mezcle hasta que espese y apague el fuego.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/boeuf-bourguignon