

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>