Boeuf bourguignone



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Champignones: grs.
Pimienta Negra en grano: 500 g
Apio: 2 Ramas
Lomo: 500 g
Zanahoria: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Cognac:
Ajo: 2 Dientes
Vino Tinto: 200 cc
Echalottes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Panceta ahumada: 200 g

Varios

Tomillo: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos parejos.
- Corte la *panceta* en bastones.
- Pase la carne por la *harina*
- Elimine el excedente.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore la carne sobre fuego fuerte.
- Reserve en una bandeja.
- Corte los champignones en cuartos.
- En la misma *cacerola* saltee la *panceta*
- Reserve junto con la carne.
- Corte la *zanahoria*, *apio* y *cebolla* en cubos de 1/2 cm de lado (macedonia).
- Corte el *echalotte* en emincé.
- Pique el *ajo*.
- Saltee las verduras por separado, agregando cada vez aceite de oliva.
- Reserve junto con la carne y la *panceta*

- Aromatice con el *ajo* y vuelva todo a la *cacerola*.
- Flambee con el cognac.
- Cubra con el vino.
- Incorpore el bouquet garni.
- Rectifique la sazón
- Y deje cocinar a fuego bajo durante 20 minutos.
- A último momento incluya los champignones

Presentación

- Sirva en platos.
- Decore con *tomillo*.

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