

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 champiñones.

Presentación

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

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