Boeuf burguignon



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Ajo: 3 Dientes
Echalotte: 1 Unidad
Cognac: 1 Medida
Harina: 2 cdas.
Perejil picado: Cantidad necesaria
Roast Beef: 500 g
Fondo oscuro de res: 200 cc
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Tomate: 1 Unidad
Vino Tinto: 500 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria
Champiñones: 6 Unidades
Panceta ahumada: 150 g
Cebolla grelot: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y corte ciselado la *cebolla* y la echadote.
- Pele y corte en bastones la *zanahoria*.
- Pele el *tomate*, retire la pulpa y corte en cubos
- Reserve.
- Corte el roast en cubos.
- Coloque en una bandeja el roast beef junto con la *cebolla*, el *ajo*, la *zanahoria*, el *echalotte*, la pimienta negra, el bouquet garni, el vino y el cognac
- Deje *marinar* en la heladera durante 24 hs.
- Retire y cuele la *marinada*.
- Separe la carne de los vegetales

Guarnición

- Corte la *panceta* en bastones y el *champignon* en cuartos.
- En una sartén con materia grasa a fuego fuerte selle la *panceta* junto con los champiñones.

Armado

- En una *cacerola* con aceite caliente selle la carne, luego agregue los vegetales y condimente con sal y pimienta.
- Agregue el extracto de *tomate* y mezcle.
- Incorpore la *harina* y cocine por unos minutos.
- Agregue el *jugo* de la *marinada*, el fondo de *res*, el *tomate* concassee, el bouquet garni la sal y la pimienta.
- Una vez reducida la cocción incorpore la *cebolla* grelot, los champiñones y la *panceta*

Presentación

- Sirva en un plato hondo y decore con *perejil* picado.

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