Bourgignon de carne y hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Champiñones: 200 g
Puerro: 2 Tallos
Harina: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Extracto De Tomate: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Carne semi magra: 1 k
Vino Tinto: 2 Tazas
Panceta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte la carne en dados, condimente con sal, pimienta y luego pase por *harina*.
- Corte la *panceta* en dados.
- Pele y pique los ajos.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte el *pimiento* en *brunoise*.
- Pique los puerros.

Armado

- En una olla con aceite de oliva bien caliente selle la carne hasta dorarla.
- Incorpore luego la *panceta*, los ajos, la *cebolla*, el *pimiento* rojo, los puerros, el extracto de *tomate*, mezcle bien y agregue el vino tinto y los champiñones
- Deje cocinar durante 1 ½ hora aproximadamente a fuego lento.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de bourgignon y acompañe con un vino Carmenére reserva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bourgignon-de-carne-y-hongos