

Carbonade Flamenca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cerveza Rubia: 1 Taza

Cebollas: 4 Unidades

Fondo de Carne: 2 cdas.

Grasa de Cerdo: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Azúcar: 2 cdas.

Cuadril: 1 k

Bouquet garnie: 1 Unidad

Pan de campo: 1 Unidad

Mostaza: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Panceta fresca: 400 g

Echalotte: 1 Unidad

Vinagre de vino: 4 cdas.

Guarnición

Cebollas: 2 Unidades

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Vinagre de vino: 2 cdas.

Repollo colorado: 1/2 Unidad

Fondo de Pollo: 100 cc

Azúcar Negra: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la *panceta* en *fetas* de 6mm de alto aproximadamente.
- Limpie el *cuadril* y corte en bifes de 1cm.
- Pele las cebollas y corte en pluma.
- Pele y filetee el *echalotte*

Guarnición

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Corte el *repollo* en fina juliana.

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee la cebollas unos minutos, luego agregue el azúcar negra y mezcle. Pasados unos 5 minutos de cocción desglace con una cucharada de *vinagre* de vino, mezcle y deje evaporar, una vez evaporado incorpore el *repollo* colorado, mezcle y una vez que el *repollo* este tierno desglace nuevamente con una cucharada de *vinagre* de vino, deje evaporar y añada el fondo de *pollo*, tape la sartén y deje cocinar a fuego lento durante 45 minutos.

Armado

- En una sartén con 2 cdas de aceite de oliva selle las *fetas* de *panceta* de ambos lados hasta *dorar*.
- Retire la *panceta*, agregue a la sartén la grasa de *cerdo* y selle los bifés de *cuadril* de ambos lados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas unos minutos, luego agregue el azúcar junto con el *echalotte*, los dientes de *ajo* y el bouquet garni, cocine durante 8 minutos mas y agregue los bifés de *cuadril* y las *fetas* de *panceta*, luego de unos minutos de cocción desglace con *vinagre* de vino, deje evaporar y añada la cerveza junto con el fondo de carne.
- Corte el pan en rodajas y unte con *mostaza*, coloque luego las rodajas sobre la carne, tape la sartén y lleve a un horno de 170°C de 2 a 3 horas.

Presentación

- Sirva en recipientes individuales la *guarnición*.
- Sirva en un plato una porción de de ambas carnes con pan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carbonade-flamenca>