

Estofado de carne bourguignonne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Sal: A gusto

Harina: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Bola de lomo: 400 g

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 1 Tallo

Panceta: 100 g

Cebollitas glaseadas

Sal gruesa: A gusto

Cebollitas cambray: 6 Unidades

Manteca: 1 cda.

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 1 cda.

Papines

Manteca: Cantidad necesaria

Perejil picado: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Papines: 300 g

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de la carne y corte en cubos.
- Corte la *panceta* en bastones.
- Pele la *zanahoria* y corte en rodajas.
- Lave el *apio* y pique.
- Retire las hojas de *puerro* corte en cuartos lave y pique.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Coloque la carne en un bowl, agregue la *cebolla*, junto con la *zanahoria*, el *puerro*, el *apio* y cubra con vino a nivel.
- Incorpore el *laurel*, el *ajo* y macere en la heladera.

- Retire, cuele y separe la carne de los vegetales.

Papines

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine los papines con piel, previamente lavados.
- Corte por la mitad.
- En una sartén con *manteca* y agua, saltee los papines y agregue *perejil* picado.

Cebollitas glaseadas

- Coloque en una sartén las cebollitas previamente peladas y agregue el azúcar junto con la *manteca* y el agua hasta la mitad, condimente con sal.
- Lleve a fuego y deje reducir hasta que se forme un caramelo.

Armado

- En una sartén con aceite caliente, selle la carne.
- Agregue la *panceta* y las verduras, cocine unos minutos.
- Incorpore la *harina*, mezcle y vierta toda la preparación en una olla.

- Cubra con el vino de la maceración y cocine tapado a fuego moderado durante 1

- 30 hora aproximadamente.

Presentación

- Sirva el estofado de carne en un plato hondo y por encima los papines salteados y las cebollitas glaseadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-carne-bourguignonne>