Fondue bourguignonne

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo: 1 k
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Mayonesa

Aceite De Maíz: 1 Taza
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Yema de huevo duro picada: 2 Unidad
Cebolla picada: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Pepinillos: 2 Unidades
Ciboulette picado: 1 cda.
Alcaparras: 1 cda.

Reducción de vino tinto

Manteca: 50 g
Sal: A gusto
Apio: 2 Tallos
Laurel / Hojas: 1 Unidad
Vino Tinto: 2 Tazas
Cebolla: 1 Unidad
Azucar: 3 cdas.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Harina: Cantidad necesaria

Salsa

Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Manteca: 2 cdas.
Estragón: A gusto
Vinagre de vino: 1 Taza
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Yemas: 2 Unidades
Perejil picado: 1 cda.
Echalottes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte la carne en bocados.

Salsa

- Pele y pique los echalottes.
- Machaque los granos de pimienta.
- En una olla caliente con 2 cucharadas de aceite de oliva saltee echalottes, una vez trasparentes incorpore los granos de pimienta machacados, el *vinagre* y el *estragon*, mezcle y deje reducir
- Una vez que se haya evaporado el líquido incorpore las yemas, cocine a fuego mínimo mientras mezcla, incorpore luego 1 cucharada de aceite de oliva, 2 charadas de *manteca* y 1 cucharada de agua, retire del fuego y sazone con sal mezcle unos minutos mas, tamice y agregue el *perejil* picado.

Reducción de vino tinto

- Pele y corte la *cebolla* junto con el *apio* groseramente.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente agregue el *apio* junto con el *laurel* el vino tinto y el azúcar, deje reducir a fuego mínimo.
- En una olla caliente derrita la *manteca*, luego agregue *harina* y mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta que la *harina* se cocine.
- Mientras termina de cocinar la *manteca* con *harina* incorpore de a poco la reducción de vino previamente colada, mezcle continuamente durante 5 minutos más y retire
- Sazone con sal.

Mayonesa

- Coloque en un recipiente todos los ingredientes, con la ayuda de un mixer procese hasta formar una *mayonesa*.

Armado

- Sirva en recipientes individuales la *mayonesa* y la reducción de vino tinto.
- Coloque en un recipiente para fondue abundante aceite de maíz y lleve a fuego, una vez que este bien caliente presente el recipiente en la mesa con sus respectivos pinches.
- Coloque en cada plato porciones de la carne cortada en bocados.

Presentación

- Pinche los bocados de carne y colóquelos dentro del aceite bien caliente unos segundos, pase por la *mayonesa*, la salsa o la reducción.
- Acompañe con vino tinto

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondue-bourguignonne