

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 transparentes 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