

Matelotte de congrio Bourguignonne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollas Mini: 200 g

Sal: A gusto

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Champignones: 200 g

Echalotte: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Vino Tinto: 200 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perejil: 2 Ramas

Panceta ahumada: 200 g

Cognac: 100 cc

Cebolla: 1 Unidad

Congrio: 1 k

Ajo: 1 Diente

Fumet de pescado: 200 cc

Azucar: Una pizca

Manteca manier: 50 g

Zanahoria: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Manteca manier

Harina: 25 grs.

Manteca: 25 g

Varios

Hojas de tomillo fresco:

Preparación de la Receta

- Corte la *zanahoria* en *brunoise*.
- Corte la *cebolla* y *échalote* en emincé.
- Pique el *ajo*.
- Forme un bouquet con las hierbas.
- Corte el pescado en trozos.

- En un bowl mezcle el vino, el Cognac, la *zanahoria*, el *ajo*, la *échalote*, la *cebolla*, pimienta en grano sal y azúcar.
- Incorpore el pescado el bouquet garni y deje macerar en la heladera durante 4 horas.
- Pase el líquido de la *marinada* a través de un *tamiz*.
- Corte la *panceta* en cubos de 1 cm de lado.
- Corte los champignones en cuartos
- En una sartén con aceite de oliva selle el congrio.
- Incorpore la *panceta*, el líquido de la marinera y el fumet.
- Añada las cebollas mini y los champignones.
- Ligue con la *manteca manier*.

Manteca manier

- Mezcle la *manteca* fría con la *harina* hasta obtener una pasta homogénea.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Espolvoree con hojas de *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/matelotte-de-congrio-bourgignone>