

Carne bourguigniana

Ingredientes

Para 4 personas

800 g de carne de res para Bourguignon (carne de res "para cocinar a fuego lento" juega carne de res ...) detallada en pedazos

un poco de aceite

3 zanahorias

2 cebollas

4 hongos de París

2 dientes de ajo (opcional)

40 g de harina o maicena

100 g de tocino

30 cl de caldo de vegetales (hecho con 1 cubo de caldo disuelto en agua caliente)

250 ml de vino tinto

perejil

1 Bouquet Garni (Laurel, tomillo, etc.)

Preparación

Esta receta tradicional requiere un largo tiempo de cocción. Cuanto más esté a fuego lento la carne, mejor será. La carne de carne de Borgoña también estará muy bien calentada al día siguiente.

1. Si es posible, el día anterior, marine la carne con el Bouquet Garni en el vino.
2. El mismo día, pele las zanahorias y las cebollas, córtelas en rodajas (gruesas para zanahorias, 3-4 mm) y dore en el aceite en una cacerola.
3. Agregue el tocino y el ajo picado
4. Retire las verduras y el tocino de la cacerola y reserve.
5. Con un skimmer, retire la carne de la marinada y dora en la cacerola. Cuando la carne esté dorada, agregue la harina y distribuya bien, revolviendo.
6. Luego agregue las verduras a la cacerola, el caldo y el vino con el Bouquet Garni.
7. Sal, pimienta y cocine a fuego lento durante 3 horas.
8. Luego agregue los champiñones lavados, manchados y córtelo en tiras. Cocine por otros 30 minutos.

La salsa debe estar vinculada pero no gruesa. De lo contrario, agregue un poco de agua.

Acompañamiento

Usos acompañados de papas de vapor o tagliatelle.