



Beef Bourguignon

Se puede cocinar en la olla de lento cocimiento durante 8 horas aprox.

Ingredientes:

- 1 kg de chamberete de res con hueso, cortado en cubos de una pulgada
- 100 g de tocino picado
- 1 cebolla en rebanada gruesa
- 2 dientes de ajo picados
- 2 tazas de vino tinto
- 1 taza de agua
- 1 cucharadas de harina
- 250 g de champiñones enteros
- 6 papas gallo cortadas en mitades
- 3 zanahorias cortadas en rodajas gruesa
- Aceite para freír o mantequilla
- Sal, pimienta, tomillo, laurel y perejil

Preparación:

1. Marinar la carne en el vino tinto 2 horas antes y luego escurrir muy bien. Reservar el vino.
2. Dorar el tocino con un poco de aceite, agregar la cebolla y el ajo hasta dorar y apartar.
3. En la misma olla dorar muy bien la carne por todos lados y apartar.
4. Ahí mismo dorar la harina rápidamente y adicionar el vino y el agua, revolviendo muy bien.
5. Juntar todo en la olla, adicionando la sal, pimienta, laurel, tomillo y perejil al gusto.
6. Cocer por una hora en la olla express.
7. Una vez cocida la carne, se añaden en la misma olla los champiñones, las zanahorias y las papas gallo, hasta que estén cocidos a punto.

¡BUEN PROVECHO!

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-051/1703