

BOEUF BOURGUIGNON

javier navarro

INGREDIENTS

130 MINUTES 2 SERVINGS

½ kilo de carne lo más tierna posible,
 350 ml de vino tinto,
 1 cebolla,
 1 zanahoria
 1 diente de ajo,
 125 gr de beicon en trocitos,
 1 cucharada sopera de harina
 15 gr de mantequilla,
 250 gr de champiñones,
 500 ml de caldo de carne,
 1 cucharada sopera de tomate concentrado,
 aceite de oliva, sal y pimienta negra.

TAGS

#javinavarro #koalahumano



1

preparamos la misce en place



2

ponemos a marinar la carne con la zanahoria, la cebolla y el vino durante 12 horas



3

sofreimos un poco las verduras hasta que queden un poco tiernas





4

añadimos harina y cocinamos un par de minutos



5

sofreimos la carne un par de minutos y retiramos



6

sofreimos por separado los champiñones



7

juntamos la carne, la verdura, el tomate concentrado y los champiñones y añadimos el vino que usamos para marinarla



8

añadimos el caldo de carne y dejamos cocinar a fuego lento un par de horas



9

acabado final

