



# 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

