

CARBONADE FLAMANDE

Luis Soonks

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

750 gramos de ternera melosa en tacos.,2 cebollas grandes.,2 botellines de cerveza trapense belga.,2 rebanadas de pan de hogaza o de especias.,Mostaza de buena calidad.,1 bouquet garni.,harina para la

TAGS

#cocinabelga,#estofado



1

Uno de los platos belgas por excelencia.



2

Cortar la cebolla en juliana



3

Pasar por harina y dorar los tacos de carne en un poco de aceite y mantequilla.





4

Una vez dorada reservar.



5

En el mismo aceite freír la cebolla.



6

Cuando este bien pochada añadir la carne salpimentarlo añadir un bouquet garni y una cucharada de azúcar moreno.



7

Se añaden 2 botellas de cerveza belga trapense.



8

2 rebanadas de pan de hogaza del día anterior o pan de especia untadas en mostaza.



9

Se colocan dentro de la olla





10

Tapar y dejar cocer 2 horas removiendo de vez en cuando.



11

Listo.



12

Hacer un puré o patatas fritas.



13

Unas endivias a la plancha.



14

Bon appetit!!!

