

## Boeuf Bourguignon



**1. La víspera,** hacer marinar la carne cortada en cuadritos con el vino, la cebolla, el ajo, las chalotas, la pimienta en grano, el bouquet garni y una cuchara de aceite. Dejar macerar 24h.

**2. El día siguiente,** colocar los trozos de carne en un colador y luego rehogarlos. Espolvorear de harina. Hervir la marinada y verterla en la olla de la carne, salpimentar.

**3.** Dejar cocer a fuego lento durante 2 h. 30 min. (olla normal)  
45 min. Con presión y 1 h normal  
1 h. en la olla súper rápida

**4. A parte,**

picar el bacón en trozos pequeños, rehogarlos.

Rehogar las cebolletas francesas.

Rehogar los champiñones con mantequilla y un poco de limón y reservarlos.

**5.** Cuando la carne esta cocida, añadir los trocitos de bacón, los champiñones y las cebollitas.

**6.** Al final, se añade la mantequilla mezclada con la harina "beurre manié" (50 g. de mantequilla mezclada con 1 cuchara de harina) para espesar la salsa.

Se sirve con patatas al vapor.

*E.Sarre*

**Recette**

*Liste des courses*

**Para 6 personas:**

- 1,5 Kg. de carne de buey para guisar
- 200 g. de bacon en trocitos
- 1 cuchara sopera de harina
- 30 g. de mantequilla
- 2 cebollas, 1 chalota, 2 dientes de ajo, 1 bouquet garni, perejil, sal, pimienta
- 1 litro de vino tinto
- 1 vaso de caldo (de buey)
- aceite de girasol
- 10 cebollitas francesa
- 200 g. de champiñón
- beurre manié: 50 g. de mantequilla, 1 cuchara sopera de harina.
- Zumo de 1 limón