

Boeuf à la bourguignonne

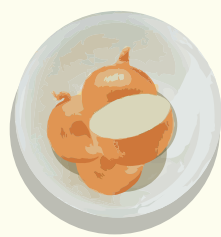
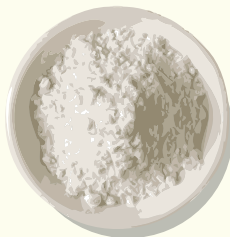
INGREDIENTES:

1.800kg de acém ou músculo, cortado em cubos médios (2cm)
 150g de bacon cortado em cubos
 250g de mirepoix (cebola, cenoura e salsão) cortado em cubos
 180ml de molho de tomate
 500ml de molho demi-glace
 500ml de caldo de carne
 Bouquet garni
 500g de cogumelos de paris inteiros
 500g de cebolinhas salteadas na manteiga



PARA MARINAR A CARNE:

2 garrafas de vinho tinto da região de Bourgogne, ou vinho tinto seco
 1 fio de azeite
 Suco de 1 limão
 1 folha de louro
 2 dentes alho amassados
 Sal e pimenta do reino a gosto



PREPARO.

1 Tempere a carne com sal e pimenta do reino, coloque em um recipiente e junte a marinada, deixe por 24h.

2 Separe a carne da marinada e reserve.

3 Em uma panela frite o bacon até ficar dourado.

4 Junte o mirepoix e deixe dourar bem, por último adicione o molho de tomate.

5 Coloque a carne na panela e junte a marinada, o caldo de carne, o demi-glace e o sachet d'épice. Deixar levantar fervura e cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 2 horas, até a carne ficar macia.

6 Retire a carne e coe o molho, volte o molho para a panela e cozinhe os cogumelos.

7 Volte a carne para a panela e junte as cebolinhas, verifique o tempero e sirva com um purê de batatas bem cremoso ou gratin de batatas.

SERVIR.

Para fazer um bouquet garni básico: enrole a parte verde do alho-poró ao redor de 1 folha de louro, 1 cravo-da-índia, talos de salsinha, 1 dente de alho com casca, 1 ramo de alecrim, 1 ramo de tomilho.

Em seguida amarre com um barbante.

