

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

CARNE BURGUNDY

INGREDIENTES:

- 1 Libra de carne de in grasa
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Taza de zanahorias en cuadritos
- ½ Taza de cebollas cortadas
- ½ Taza de vino tinto (Burgundy)
- ½ Taza de agua
- 1 Diente de ajo finamente picado
- 1 Cucharada de agua fría
- 1 ½ Cucharada de maicena

PREPARACION:

En caso de que la carne sea muy gruesa, aplástala con un mazo hasta que quede de 1/4 de pulgada de espesor. Córtala en tiras y ponle la sal y la pimienta al gusto. Calienta el aceite en una cazuela con tapa. Sofríe la carne hasta que se dore. Escurre toda la grasa de la cazuela. Añade las zanahorias, la cebolla, el vino, el agua y el ajo. Cocinando a fuego lento por 45 minutos o hasta que la carne se ablande. Transporta la carne a una fuente, tapándola con papel de aluminio

Chef Pepin

Recetas del Chef Pepin



para que no pierda el calor. Une la maicena y la cucharada de agua en un recipiente aparte. Incorpora esta mezcla a la salsa en la cazuela, cocinando y revolviendo hasta que la salsa adquiera consistencia. Coloca la carne otra vez en la salsa y por último deja calentar todo hasta lograr el calor que desees.