

Boeuf bourguignon



Um guisado clássico cozinhar no vinho tinto, aqui com a marinada.
Beef bourguignon - Receita publicada em 07/12/2011.

Le Boeuf Bourguignon, como o próprio nome sugere é o lar ... Burgundy!

Mas genericamente falando Beef Bourguignon como um guisado de carne cozida com marrom vinho marinada de antemão.

Boeuf bourguignon Receita para 4 para 1 kg cottage
de bacon 150g
150 g de cogumelos cortados transversalmente
50 g de farinha
quinze cebolas pequenas com vidros ao marrom
algumas fatias de pão para os croutons
salsa picada
Sal e pimenta

Para a marinada

200 g de cebola (metade picado com cravo e um corte na mirepoix

100 g de cenouras

1 dente de alho

1 bouquet garni

salsa hastes

pimenta

quatro especiarias

0,75 l vinho tinto.

progressão



1. Um dia antes de colocar a carne em pedaços detalhados entre 40 e 50 g marinado em vinho com ervas.

Termine cobrindo uma rede de óleo. Cubra o recipiente com filme plástico e deixe descansar na geladeira.



2. No dia seguinte, isto é, separando Decantar o enfeite aromático, carne e líquido.

A guarnição e marinada separados líquido aromático é armazenado.



3. Enquanto os elementos de gota a gota, doure o bacon, cortado transversalmente preparar os cogumelos e refogue-os com coloração e fortemente se transformar em gordura de bacon



4 .. Lembre-se de geada de cebola marrom, corte e frite os croustons.



5. Brown os pedaços em uma caçarola em óleo quente, sem sobreposição.

Vire as peças de cada lado e permanecer vigilantes.

O fundo da panela não marrom demais, e você precisa dourar a carne restante.



6. Quando as peças são dourar, retire e cobrir. Despeje na panela (desengordurada) drenado legumes da marinada.

Diminuir a intensidade do fogo e suor sem vegetais de coloração excessivos.

Alerta olfativo irá avisá-lo que os vegetais são bem suado.

Cheiro agradável e tentador.



7. Em seguida, substitua a carne na caçarola.

Misture tudo bem.

Umidade combinada carne e caimento irá, naturalmente, fora do "suco" presente no fundo da caçarola.



8. Singer: polvilhe com farinha e revestimento cada peça com a mistura suave.

Uma pasta de superfície é formada.

Coloque a panela sem tampa no conjunto de forno a 180 ° C durante cerca de 10 minutos.

Eles dizem "pinch" sucos "assado" de farinha.



9. Em seguida, despeje a marinada de altura.

Adicione também o caldo de vitela reduzida.



10. Cubra com a tampa (cobertura aqui como "assar". Interessante, aqui encontramos a forma ea tecnologia passado.

A água na tampa leva calor (condução) mas certamente não chegar a ferver é mais frio do que o conteúdo da panela ele então passa a condensação interna.

umidade permanece confinado na caçarola.



11. cozinheiro 2 a cerca de 3 horas, dependendo do tamanho da peça e qualidade da carne.

Cozimento lento e ferver pequeno controlada (ou no forno ou fogão: a indução é particularmente eficaz para cozinhar guisados).

Decantar as peças de fixação e coe o molho em uma panela e, se necessário, reduzir lentamente, ou corrigir o link com um pouco de amido de milho diluído em água fria. Verifique o tempero.



12. Incorporar alguns dos refogados cortado transversalmente cogumelos, bacon, cebolas pequenas vidradas em molho de castanha e preparar caçarola em pratos ou prato de vegetais com um pouco de salsa picada.

Apresente todos os cobriu com uma mistura de três guarnições independentes na molho e croutons de pão frito.

Sirva com macarrão fresco, virou batatas ...

Concluir

Le Boeuf Bourguignon, guisado de carne prato é uma antiga, histórica e codificado.

Fazer uma violência para não respeitá-lo.

O Quê?

Ao reduzir a ingestão de farinha, cozinhar em fogo baixo, suavemente peças rissolant e não formação de espuma molho como e cozinhar.

Eu gosto de derramar algumas gotas de molho de soja em meu ensopado ...

sacrilégio!

Teoricamente você não tem de controlar, a se mexer, mexer na caçarola.

Se você fosse sábio, o líquido não deve ser vinculado com exagero e nada deve anexar.

Se por mero acaso, você sentiu que o molho foi muito intimamente ligada desde o início, adicione um pouco de água (ele irá evaporar o mais tarde).

Quando o tempo parece ser alcançado, a tampa é removida, ela morde um pedaço e juiz.

Preparados apenas cozido, mal cozida ... não há problema, substitua a tampa e adicionar 15-20 minutos até mesmo olhar.

Colágeno, chegaremos a bom termo, e aqueles poucos minutos vai fazer esta terceira categoria Carné uma delícia dos deuses.

Nossa carne Bourguignon foi preparados e apresentados em caçarolas "Doufeu" e caçarolas de faiança para Le Creuset ".

Receita no: guisado de carne chiu vinho carne

São Paulo, SP, 31 Agosto de 2015

Mkmouse