

Carne a la borgoñesa con magimix

10 min	10 min 40 min	10 min 40 min 50 min	10 min 40 min 50 min 2/10
10 min 40 min 50 min 2/10 13	10 min 40 min 50 min 2/10 13 8	10 min 40 min 50 min 2/10 13 8 8	

10 min 40 min 50 min 2/10 13 8 8

1 kg de carne de res para bourguignon
35 cl de vino tinto
5 cucharaditas de aceite de oliva
3 zanahorias
3 cucharaditas de salsa Tabasco
1 cebolla
1 diente de ajo
1 chalota
1 cubo de caldo de verduras
Sal
Pimienta
Hoja de laurel
Tomillo

1 kg de carne de res para bourguignon<br/

Para cocinar una excelente receta de estofado de carne de res al estilo bourguignon con Thermomix :

Â»

La noche anterior, marinar los trozos de carne de res para guisar (falda, morcillo, carrillera, ...) desgrasados y cortados en cubos en 35 cl de vino.

Â»

Pelar la cebolla, la chalota y el diente de ajo. Colocarlos en el vaso de la Thermomix y programar 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Pelar y cortar las zanahorias en rodajas.

Â»

Agregar el aceite al vaso y programar 1 minuto a 80° a velocidad 2.

Â»

En el vaso de la Thermomix, agregar el vino, la pimienta, la sal, el tabasco, el cubo de caldo disuelto en 50 cl de agua, la hoja de laurel y el tomillo.

Â»

En la cesta de cocción, colocar los trozos de carne e insertar la cesta en el vaso de la Thermomix.

Â»

Cerrar el vaso y programar 40 minutos a 100° en función inversa, en función de cocción lenta.

Â»

Al finalizar el temporizador, verificar la salsa. Si está demasiado líquida, programar 3 minutos a 100° a velocidad 2. Degustar inmediatamente y sazonar al gusto. ¡ Delicioso ! ;)