



LOMO (BOURGUIGNONNE)

GUISADO

Ingredientes

- 4 Láminas de tocino
- 800 g de Lomo cortado en cubos medianos
- 1 ½ Cucharadas de harina
- 2 Dientes de ajo machacados
- ¼ Taza de cognac
- 1 ½ Taza de vino tinto
- 1 Taza de caldo agua caliente
- 2 Cucharadas de salsa de tomates
- 1 Ramita de tomillo fresco
- Sal y pimienta
- 1 Bandeja de champiñones cortados en cuartos
- 2 Cucharadas de mantequilla 50gr
- ½ Taza de cebolla perlas partidas
- 1 Salsa de carne MAGGI®
- Cilantro fresco para espolvorear



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	678 Kcal
Proteínas:	52.1 g
Grasa Total:	37.7 g
Colesterol:	56 mg
H. de Carbono:	16.6 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	1070 mg

Preparación

1.- Corta el tocino en delgadas tiritas y caliéntalas en una cacerola de modo que suelten su grasa de manera natural. Mientras, pasa lo cubos de carne por la harina removiendo levemente para retirar los excesos. Agrega la carne a la cacerola y sin remover para que se doren bien, luego despréndelos cuidadosamente y remueve para dorarlos por todos sus lados.

2.- Vierte de una vez el cognac con el vino tinto y espera a que hierva, luego vierte el agua caliente con la salsa de tomates y remueve para impregnar bien. Condimenta con el romero cortado finamente más un toque de sal y pimienta a gusto. Cocina tapado a fuego bajo durante 15 minutos removiendo una que otra vez.

3.- Mientras, calienta una sartén y agrega la mantequilla, saltea los champiñones hasta cocerlos bien. Una vez

listos, agrega la cebolla perla y saltea solo unos segundos. Añade este salteado a la cacerola y cocina 8 a 12 minutos más. Debes conseguir que el alcohol del vino se evapore y la carne este cocida y bien blanda. Finalmente, agrega la salsa de carne MAGGI® disuelta en 1 ½ taza de agua fría, vierte a la cacerola y cocina revolviendo continuamente hasta espesar la preparación. Una vez lista, retira del fuego y sirve cuando gustes.

