

BOUEF BOURGUIGNON SC400



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2021-12-23
Cualificada por Supercook CL
Sugerida por Kitchen Center Chile

El tiempo total de preparación: 134 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

60 mililitro	aceite de oliva
1 Kilo	sobrecostilla (vacuno) en trozos de 4-5 cm
150 gramos	tocino ahumado (en tiras de 5 mm)
250 gramos	cebolla en cuartos
2 diente	ajo
150 gramos	zanahorias en rodajas
250 mililitro	Vino tinto
250 mililitro	caldo de carne
1 cucharada	tomate concentrado
1 cucharadita	tomillo seco
1 hoga / hojas	laurel
1 cucharadita	sal
200 gramos	champiñones frescos en cuartos
200 gramos	cebollas perla
1 pellizco	pimienta negra molida

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

HERRAMIENTA



Vapore