

Boeuf Bourguignon

1,5 kg alcatra
150 gr costela de porco salgada
3 cebolas roxas médias
1 cálice conhaque
400 ml vinho tinto seco
300 ml caldo de carne
1 dente de alho
25 cebolas bem pequenas
3 colheres de sopa azeite de oliva
4 galhos tomilho
6 ramos salsa
4 folhas louro
1/2 xícara farinha de trigo
quanto basta manteiga
quanto basta sal
quanto basta pimenta-do-reino

1. Marinada (tempo estimado: 3,5 horas)

Corte a carne em quadrados de aproximadamente 5 cm de lado e 6mm de espessura. Tempere-os com sal e pimenta. Coloque as peças de carne em uma travessa retangular de vidro. Ponha por cima as cebolas roxas cortadas em fatias, metade do azeite de oliva e metade das ervas (tomilho, salsa e louro). Despeje por cima o vinho. Cubra com papel filme e deixe marinando na geladeira por pelo menos 3 horas.

2. Pré-preparo (tempo estimado: 30 minutos)

Individualize as costelas de porco e retire algumas lascas, como se fossem finos palitos de fósforos, mantendo parte da carne junto aos ossos da costela. Reserve. Esmague um dente de alho e reserve. Faça um bouquet Garni usando a metade restante das ervas. Amarre-as em um cordão e reserve. Prepare um caldo de carne ou dissolva um tablete de caldo de carne em 300 ml de água. O ideal é fazer um caldo caseiro. Retire as carnes da marinada, escorrendo o máximo possível do caldo e reserve. Pegue algumas rodela de cebola da marinada e pique. Guarde também o restante do caldo com as cebolas em rodela, retirando apenas as ervas.

3. Cozimento (tempo estimado: 2,5 horas)

Para o cozimento use uma panela de ferro fundido que possa ir ao forno. Aqueça a panela na boca do fogão e adicione o azeite. Coloque então a cebola picada e o porco. Frite até o porco ficar bem cozido. Em um prato espalhe 1/2 xícara de farinha de trigo e reserve. Aos poucos vá fritando os quadrados de carne até ficarem dourados. A medida que a carne ficar dourada, retire da panela e coloque na farinha, passando em ambos os lados para escorrer bem a gordura. Repita esse processo até que a carne esteja toda frita. Então, retire da panela as costelas de porco que contém osso. As finas lascas de porco continuam no cozimento. Adicione toda a carne frita na panela com a farinha utilizada. Coloque por cima o cálice de conhaque e atee fogo. Quando o fogo cessar por completo, coloque o caldo restante da marinada com as cebolas em rodela. Aqueça por alguns segundos e adicione o caldo de carne, o alho esmagado e o bouquet garni. Deixe ferver. Tampe bem a panela e coloque, por duas horas, em um forno pré-aquecido a 180°C.

Após o cozimento o bourguignon pode ser guardado para ser finalizado e servido no dia seguinte. Assim, a carne absorve mais o tempero e fica ainda mais saborosa.

4. Finalização (tempo estimado: 30 minutos)

Descasque as cebolas pequenas e frite-as na manteiga. Deixe-as levemente douradas. Adicione no bourguignon e aqueça por cerca de 20 minutos. Retire o bouquet garni antes de servir. Sirva acompanhado de arroz branco.

Observações:

- Se quiser fazer um caldo de carne caseiro que rende exatamente a porção necessária do bourguignon faça o seguinte (ingredientes não previstos na receita original): use 50gr de cenoura bem picada, 1 cebola pequena bem picada e 200 gr de carne cortadas em pedaços (preferencialmente vitela ou ossobuco); frite a cebola e cenoura no azeite, adicione a carne e frite bem; coloque 1 litro de água e ferva por cerca de 45 minutos.
- Além da cebola é possível adicionar cogumelos. Realize o mesmo procedimento das cebolas pequenas e adicione junto na finalização. Use cogumelos Paris frescos;
- Para um prato mais barato, pode-se usar colchão, patinho ou até mesmo pá ao invés de alcatra. Como cozinha bastante, não há muita variação no sabor.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 6)