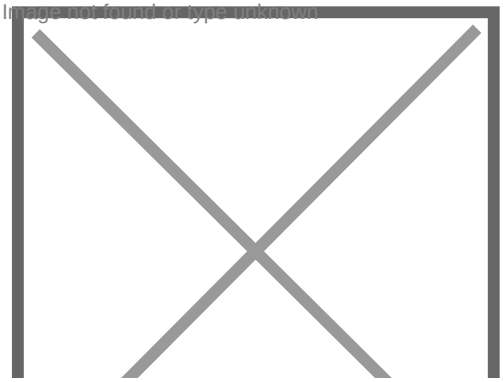

Guisado de Alcatra ao Vinho (Boeuf Bourguignon Prático)

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
02:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra (cortada em cubos grandes)	-	1 kg
Cenoura (em cubos médios)	1 unidade grande	200 g
Mini cebolas (descascadas)	2 xícaras (chá)	200 g
Alho inteiro (sem casca)	3 dentes	15 g
Louro	1 folha	1 un
Vinho tinto seco	2 xícaras (chá)	400 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Bacon (em cubos médios)	1 xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Mostarda	1 colher (sopa)	20 g
Água quente	4 xícaras (chá)	800 ml
Champignon em conserva (cortado em 4)	1 xícara (chá)	100 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Salsa (fresca picada)	meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne, a cenoura, a cebola, o alho, a folha de louro e o vinho tinto, e misture. Cubra e deixe na geladeira marinando por 1 hora e meia.

2. Retire a carne da marinada e reserve o líquido e os legumes. Descarte o alho.

3. Em uma panela de pressão, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 3 minutos, ou até que doure. Acrescente os cubos de carne, previamente polvilhados com o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e frite por 5 minutos ou até dourar.

4. Adicione a mostarda, o líquido da marinada e 700 ml da água quente, e cozinhe em fogo médio, após o início da fervura, por 15 minutos ou até que a carne esteja macia.

5. Junte os legumes da marinada e cozinhe por mais 2 minutos na pressão, ou até que estejam macios. Acrescente os cogumelos e o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido no restante da água quente, e cozinhe por 5 minutos, ou até encorpar.

6. Finalize com a salsa, retire do fogo e sirva em seguida.