

Fondue bourguignonne

Tipo de plato: Varios · Categoría: Fondue · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

Carne — de vaca, cerdo y pollo (se calcula 300 gr por persona)

1,50 litro/s

Aceite oliva

1 cucharada/s

Manteca de cerdo

Laurel

Sal

Pimienta negra

Romero

ELABORACIÓN

Cortar las diferentes carnes en dados, condimentarla con sal y pimienta y reservar en la heladera hasta la hora de servir. Verter el aceite en una cacerola hasta cubrir la mitad del recipiente, añadirle la manteca y las hierbas y calentar en el fuego de la cocina por 15 minutos. Pasar a la olla de fondue con el mechero previamente encendido, retirar las hierbas y colocarlo en el centro de la mesa. Sugerencia: Se puede colocar en la mesa fuentes de ensaladas para que cada comensal se sirva en su plato para acompañar las carnes. Una salsa puede ser mayonesa aromatizada con ajo y unas gotitas de aceto balsámico o vinagre.