

Gordon's boeuf

Chef Gordon Ramsay

INGREDIENTES

3 ou 4 pedaços de lombo de vaca, ou cerca de 1 Kg de pernil de vaca cortado em pedaços

Azeite

100g de toucinho fumado cortado em tiras

350g de cebolas, descascadas e cortadas a meio (no sentido vertical) - ver imagem

1 cenoura, picada finamente

1 cebola, finamente picada

1 talo de aipo pequeno finamente picado

250g de cogumelos castanhos, cortados em quartos

1 bouquet garni com 1 raminho de tomilho, 1 folha de louro e uns talos de salsa amarrados

1 colher (sopa) de polpa de tomate

750ml de vinho tinto

600ml de caldo de galinha preta ou de vitela

Para o puré de batata:

1 ½ kg de batatas desirée (batata para fritar - vermelha) ou Bintje (batata rica em amido - branco)

100 g de manteiga, cortada em cubos

300ml de leite gordo

6 colheres (sopa) de creme duplo (natas com teor médio de gordura)



PREPARAÇÃO

Ligue o fogão a uma temperatura de cerca de 160°C. Aloure a carne numa frigideira, junto com uma colher de sopa de óleo.

Faça por partes, para ter a certeza que todos os pedaços de carne ficam bem douradinhos. Se a carne colar no fundo, deixe-a cozer até se libertar.

Retire a carne da frigideira, adicione 1 colher de sopa de óleo e aloure as tiras de toucinho seguido pelos legumes e cogumelos, por cerca de 5 minutos cada.

Adicione o bouquet garni e deixe cozinhar por um minuto ou dois.

Adicione a polpa de tomate e despeje o vinho, deixe levantar fervura e deixe cozer em lume alto durante 10 min, depois reduza um pouco o lume. Despeje numa panela, acrescente novamente a carne e deixe voltar a ferver.

Retire a carne. Coe o liquido e volte a colocar dentro da panela. Mantenha o toucinho e os vegetais, mas retire o bouquet garni. Deixe ferver até reduzir para 250-300mls. Corte a carne em pedaços grandes.

Empurre o toucinho e os legumes para o molho, seguido pela carne e cozinhe em lume brando por 5-10 minutos até ficar bem quente.

Para fazer o puré de batata, descasque as batatas e corte em cubos com o mesmo tamanho, em seguida, deixe cozinhar cerca de 12-15 minutos em água a ferver junto com sal. Em seguida escorra-as bem e volte a colocar na panela, deixe cozinhar por 1-2 minutos sobre um calor seco (para deixar secar o puré).

Amasse as batatas completamente ou pressione as batatas através de um espremedor de batata ou mouli (moinho vegetal) e volte a colocar na panela - Tem que estar isenta de Não tentar usar um processador de alimentos visto que este torna o puré pegajoso.

Aos poucos, bata a manteiga nas batatas até que comecem a ficar brilhantes.

Aqueça o leite e as natas numa panela pequena, até ao ponto de ebulição, depois, lentamente, misture o puré de batatas com um pouco de sal e pimenta moída na hora.

Sirva com o bourguignon.