



FONDUE DE CARNE CON 2 SALSAS

5 Porciones

Ingredientes salsa mostaza:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla picada finamente
- ¼ taza de vino blanco
- 1 ½ taza de crema para batir
- 3 cucharadas de mostaza dijón
- 1 cucharada de consomé de pollo

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, añade el vino y deja que se evapore el alcohol, agrega la crema, la mostaza y el consomé, deja cocinar hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue. Coloca en una salsaera y reserva.

Ingredientes salsa tártara:

- 1 taza de mayonesa
- 10 alcaparras picadas
- 10 aceitunas verdes sin hueso picadas
- ½ pepinillo en salmuera chico, picado
- 2 cucharadas de perejil picado
- 3 tazas de aceite
- 350 g de carne de res cortada en cubos

Procedimiento:

1. Mezcla la mayonesa con las alcaparras, las aceitunas, el pepinillo y el perejil, coloca en una salsaera y reserva.

2. Coloca el aceite en una fonduecera y deja calentar, forma brochetas con la carne y sumerge en el aceite caliente, deja cocinar en el término de tu elección y acompaña con las salsas.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****