

Solomillo bourguignon

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 45 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El bouquet garni es un manojo de plantas aromáticas que se emplea como condimento para la elaboración de guisos, sopas y caldos.

Modo express

1. Trocee las cebollas y los champiñones.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 35 minutos y vierta el aceite en la cubeta. Cuando esté muy caliente, incorpore la pieza de solomillo, dórela por todos lados durante 15 minutos, sáquela y resérvela fuera de la cubeta.
3. Incorpore las cebollas y los champiñones a la cubeta.

4. Introduzca luego el bouquet garni, rectifique la sal y deje acabar el programa removiendo a menudo.
5. Meta el solomillo de nuevo en la Chef Plus Induction, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180° durante 10 minutos.