

RESTAURANTE BAKARTXO

FONDUE DE CARNE

Para cuatro personas.

- Fondue de hierro, aluminio o de lo que sea con sus pinchos.
- Un Kg de carne muy tierna (solomillo, cadera, babilla o llana).
- Mucho aceite frito y limpio.
- Sal y pimientas recién molidas.
- Salsas.

Limpiar la carne y cortarla en dados pequeños, salpimentarla y reservarla.

Poner el aceite en la fondue y encenderla, cuando el aceite esté muy caliente coger la carne con los pinchos y freírla al gusto. Una vez en el plato mojarla en las salsas.

Salsas:

Todas las salsas tienen la misma base: harina tostada en margarina, salsa de carne, vino blanco, agua o fondo de carne, Brandy y crema de leche, sal y pimientas si es necesario.

A esta base le añades pimientos rojos asados o queso roquefort o una selección de mostazas o picante o miel y mostaza o lo que tú quieras, cada ingrediente que le añadas hará una salsa diferente.

También se puede poner una salsa agridulce o barbacoa e incluso una salsa de soja.