

GOULASH

Fácil

95 Min.

4 Doses



CONFEÇÃO

1. Descasque as cebolas, o alho e as batatas e corte em pedaços. Corte o pimento em cubos. Corte a carne em cubos e passe pela farinha. Coloque a cebola e o alho na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina pelo acessório misturador e coloque os ingredientes no centro da taça. Junte o azeite, o pimento e a paprica e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte a carne de vaca, as batatas, a polpa de tomate, o caldo e o vinho tinto. Tempere com sal e pimenta. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 1h20. Sirva bem quente.

INGREDIENTES

- 1 KG CARNE DO ACÉM
- 200 G CEBOLAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 300 G BATATAS
- 100 G PIMENTO VERMELHO
- 50 G FARINHA
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 C. DE SOPA DE PAPRICA
- 250 G POLPA DE TOMATE (DE LATA)
- 60 CL CALDO DE CARNE
- 10 CL VINHO TINTO
- SAL
- PIMENTA