

# CARNE DE VACA ESTUFADA COM CHALOTAS



## CONFEÇÃO

1. Arranje a carne de vaca e corte-a em pedaços. Descasque as chalotas, a cebola, os dentes de alho e os tomates, corte a cebola em pedaços, corte os tomates ao meio e retire-lhes as pevides. Deite a cebola, os alhos e os tomates para a taça do robot com a lâmina picadora, junte o azeite e pique durante 15 segundos na velocidade 10.
2. Passe com a espátula, troque para o acessório misturador, junte o ramo de salsa, a carne, as chalotas, o cubo de caldo e água até cobrir, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 40 minutos.
3. Retire e sirva acompanhado com esparguete cozido ou puré de batata.

## INGREDIENTES

- 800 G DE CARNE DE VACA PARA ESTUFAR
- 200 G DE CHALOTAS
- 3 TOMATES
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 50 ML DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE
- 1 RAMO DE SALSA
- SAL E PIMENTA Q.B.