Carne

CARNE DE VACA ESTUFADA

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- 3 CEBOLAS MÉDIAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 100 ML AZEITE
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 500 ML POLPA TOMATE
- 1,5 KG A 2 KG DE CARNE DE VACA AOS CUBOS
- 150 G ERVILHAS CONGELADAS (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Lâmina Picadora
2. Colocar as cebolas e os alhos na taça. Programar Velocidade 12, 15 segundos
3. Trocar para misturador. Descer a cebola das laterais com a espátula. Colocar o azeite. Programar Slow Cook/Mijoté P1, mas alterar o tempo para 10 minutos.
4. Colocar a carne, a polpa de tomate, sal e pimenta.
5. Programar velocidade 1, 120°, por 20 minutos.
6. Adicionar as ervilhas.
7. Programar velocidade 1, 120°, por 30 minutos. Verificar se está cozinhada ou programar mais tempo.
8. Nota: também podem colocar cenouras as rodelas fininhas em vez das ervilhas ou mesmo com elas) e podem temperar com 1 colher de chá de orégãos ou tomilho (ou outra erva a gosto.