

# CARNE DE VACA GUISADA COM CENOURA



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a cebola, os dentes de alho e o tomate limpo de peles e sementes. Picar com a lâmina picadora, velocidade 11, 10 segundos.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador. Baixar com a espátula o tomate e a cebola das paredes da taça. Adicionar o azeite e a folha de louro. Seleccionar o programa de cozedura lenta P1, durante 5 minutos.
3. Juntar a carne, as cenouras cortadas às rodelas, o cubo de caldo de carne, o sal e a pimenta. Regar com o vinho branco. Programar 40 minutos, velocidade 3, a 115°C.
4. Polvilhar o guisado com salsa picada.
5. Servir com puré de batata (consultar a minha receita de Puré de Batata neste site)

## INGREDIENTES

- 750 G DE CARNE DE VACA PARA GUISAR CORTADA EM CUBOS
- 3 CENOURAS
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 500 G DE TOMATE MADURO
- 50 ML DE AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE
- 125 ML DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PIMENTA-PRETA Q.B.
- 2 COLHERES DE SALSA PICADA