

CARNE DE VACA ESTUFADA

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1,5 Kg de carne de vaca
1 cebola grande picada
1 cenoura
2 dentes de alho picados
1 raminho de salsa
50g de bacon
50g de chouriço
1 lata de tomate pelado cortado em cubos
2 folhas de louro
1 dl de azeite
1 cubo de caldo de carne
1 copo de vinho branco
Sal grosso q.b.
Pimenta preta q.b.
Pimenta branca q.b.
Cravinhos q.b.
1L de Água

PREPARAÇÃO

Numa panela coloque o azeite a aquecer.

Junte a cebola picada, os alhos picados e as folhas de louro e deixe refogar.

Junte o tomate e deixe refogar mais uns minutos.

Junte a carne e tempere com sal, pimenta preta, pimenta branca, 3 cravinhos, o chouriço cortado ao meio, o bacon cortado ao meio, o raminho de salsa, a cenoura, o cubo de caldo de carne e o vinho branco e deixe cozinhar 5 minutos.

Vire a carne, junte a água e deixe cozer durante 2 horas.

Depois de cozida, corte a carne às fatias.

Tire do molho a salsa, as folhas de louro e os cravinhos e passe o molho com a varinha mágica.

Deixe ferver e regue a carne com o molho.

Pode acompanhar a carne com puré de batata, batata frita ou arroz.

Custo: 13.00 € ; Custo por pessoa: 2.16 €

<http://www.saborintenso.com/f16/carne-vaca-estufada-39/>