Estofado de carne

Receta de V-ZUG AG

Estofado de ternera con pimentón ahumado

Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H 30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Ragú

600 g Estofado de carne

un poco Sal

Aceite de cacahuete para saltear

3 Cebollas, en tiras finas

2 Pimientos rojos, en tiras finas

1 Cuchara sopera Pimentón ahumado en polvo, (por ejemplo, Pimentón de la Vera)

800 ml Caldo de ternera

2 Cuchara sopera Maicena

2 Dientes de ajo, prensado

1 Limón sin tratar, un poco de la piel rallada

1 Cucharadita Alcaravea molida

Sazonar

1 Manojo Cebollino, cortados finamente

2 Pepinillos, en tiras finas

2 Cuchara sopera Crème fraîche

Ragú

Sale la carne generosamente. Caliente el aceite de cacahuete en una sartén, dore la carne por todas partes. Reduzca el fuego, añada las cebollas, las guindillas y los pimientos y fríalos a fuego medio. Mezcle bien el caldo de ternera y la maicena, viértalo en la carne y llévelo a ebullición.

Coloque la cacerola sin la tapa en una parrilla en el estante central de la cámara de cocción.

Hornee con aire caliente húmedo a 160 °C durante 1 hora y 30 minutos.

Mezcle el ajo, la ralladura de limón y el polvo de alcaravea en el ragú después de la cocción.

Sazonar

Sirva el ragú con el cebollino, los pepinillos y la crème fraîche.

Pasos de cocción

Aire caliente húmedo 160 °C durante 1 H 30 Min.

Consejos

La carne estará cocida cuando pueda deslizar fácilmente del tenedor al perforarla con el mismo.

Accesorios

Una cacerola o una fuente de porcelana con un volumen de 2 l

Parrilla

Información complementaria

Creado el	25.06.2024