

Guisado de Carne com Cerveja Guinness

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 kg carne magra para guisado
3 colheres de sopa de óleo
2 colheres de farinha
Sal e pimenta moída e uma pitada de pimenta-caiena
2 cebolas grandes, picadas grosseiramente
1 dente de alho grande, esmagado (opcional)
2 colheres de sopa puré de tomate, dissolvida em 4 colheres de sopa de água
1-1/4 chávenas de cerveja Guinness Stout
2 chávenas de cenouras, cortadas aos pedaços
Raminho de tomilho

Preparação:

Apare a carne de qualquer gordura ou cartilagem e corte em cubos 5cm, coloque numa tigela e regue com 1 colher de sopa de óleo.

Tempere a farinha com o sal, pimenta e uma pitada ou duas de pimenta-caiena.

Misture a carne no preparado de farinha.

Aqueça o óleo restante numa frigideira grande em lume alto.

Deixe a carne alourar em todos os lados.

Adicione a cebola, o alho esmagado e o puré de tomate, tape e deixe cozinhar lentamente durante cerca de 5 minutos.

Transfira o conteúdo da panela para uma caçarola e despeje um pouco da cerveja Guinness na frigideira.

Deixe ferver, mexendo para dissolver os sucos da carne caramelizadas.

Despeje sobre a carne, juntamente com a restante cerveja e adicione a cenoura e o tomilho.

Mexa, prove e adicione sal, se necessário.

Cubra com a tampa da panela e deixe ferver suavemente até que a carne esteja macia - 2 a 3 horas.

O guisado pode ser cozido em cima do fogão ou em forno baixo a 150°C.

Prove e se necessário, tempere a gosto e adicione bastante salsa picada.