

Κοκκινιστό μοσχάκι με ψημένο πουρέ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

- 1/4 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 1.200 γραμμ. μοσχάρι (λαιμό ή σπάλα) κομμένο σε μπουκιές
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη σε καρέ
- 1 καρότο ψιλοκομμένο
- 1 κλωνάρι σέλερι ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. αλεύρι
- 1 κ.σ. πάπρικα
- 1 συσκευασία (400 γραμμ.) ντοματάκια κονκασέ
- 6 πατάτες
- 2 κ.σ. βούτυρο

- 1 φλ. κεφαλοτύρι
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1/2 φλ. κρέμα γάλακτος ή γάλα

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και ροδίζουμε για 5'-6' το κρέας γύρω γύρω. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, την πιπεριά, το σέλερι, το καρότο, και τα αφήνουμε για 3'-4'. Πασπαλίζουμε με το αλεύρι και το αφήνουμε λίγο να ψηθεί, για 2'-3'.

Προσθέτουμε τις ντομάτες και την πάπρικα. Αλατοπιπερώνουμε και συμπληρώνουμε νερό ίσα που να μισοσκεπάζει το κρέας. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε το φαγητό μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας και να δέσει η σάλτσα του, περίπου 1 ώρα και 15'.

Στο μεταξύ ψιλοκόβουμε τις πατάτες και τις βράζουμε για 20', να μαλακώσουν. Τις στραγγίζουμε και τις πολτοποιούμε. Αλατίζουμε, προσθέτουμε το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος και το μισό τυρί. Ανακατεύουμε.

Βάζουμε το φαγητό σε πυράντοχο σκεύος και καλύπτουμε με τον πουρέ. Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τυρί. Ψήνουμε στους 200°C για 15', μέχρι να ροδίσει η επιφάνειά του.

Πηγή: argiro.gr