

21 Σεπτεμβρίου 2017

Μοσχάρι στιφάδο με πατάτες τηγανητές

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

1.200 γραμ. μοσχάρι (χτένι σπάλας ή ελιά από μοσχάρι γάλακτος)
2 κιλά κρεμμύδια ξερά μέτρια
1/3 φλ. ελαιόλαδο
1 δαφνόφυλλο
3-4 κόκκοι μπαχάρι
1 πρέζα μοσχοκάρυδο
1 ώριμη ντομάτα
1/2 φλ. κονιάκ
1/4 φλ. κόκκινο ξίδι
κόκκινο κρασί
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Για το μοσχάρι στιφάδο, κόβουμε το κρέας σε μερίδες. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε πλαστοτέ κατσαρόλα και λίγο λίγο ροδίζουμε το κρέας για να μην πέφτει η θερμοκρασία του λαδιού και αντί να ροδίζει να βράζει. Κάθε κομμάτι που ροδίζει το βγάζουμε σε πιατέλα και συνεχίζουμε με τα επόμενα. Αφού τελειώσουμε με όλο το κρέας, το διατηρούμε σκεπασμένο στην πιατέλα.

Χαράζουμε σταυρωτά τα κρεμμύδια και τα βάζουμε στο ίδιο λάδι που ροδίσαμε το κρέας. Σε μέτρια φωτιά τα αφήνουμε να μαραθούν χωρίς να πάρουν χρώμα, για 15', έως ότου μελώσουν. Τότε τα σβήνουμε με το κονιάκ, το κρασί και το ξίδι.

Προσθέτουμε ξανά το κρέας στην κατσαρόλα, καθώς και όλα τα ζουμιά που έχουν μείνει στην πιατέλα. Προσθέτουμε την ντομάτα ολόκληρη, χαραγμένη στα τέσσερα, σταυρωτά, και τα μπαχαρικά.

Σιγοβράζουμε για τουλάχιστον 1 ώρα και 30', έως ότου μαλακώσει καλά το μοσχάρι και πυκνώσει καλά η σάλτσα του. Η σάλτσα με τα κρεμμύδια γίνεται σαν κρέμα. Προς το τέλος του βρασμού αλατοπιπερώνουμε. Σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές ή με ρύζι πιλάφι.

Πηγή: argiro.gr