

Rabada com batatas e cenouras

Ingredientes:

- 2 kg de rabada de boi
- 8 batatas médias
- 2 cenouras
- caldo de 1 limão (Vinha d'alhos)
- 2 cebolas (Vinha d'alhos)
- 2 talos de salsão
- 3 dentes de alho (Vinha d'alhos)
- 2 pimentas dedo-de-moça (Vinha d'alhos)
- 1 lata de tomate pelado em cubos (com o líquido)
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco (Vinha d'alhos)
- 2 folhas de louro (Vinha d'alhos)
- 2 colheres de sopa de azeite
- salsinha picada a gosto (Vinha d'alhos)
- pimenta-do-reino moída na hora a gosto (Vinha d'alhos)



Modo de preparo:

1. Leve uma panela de pressão (sem a tampa) com 2,5 litros de água, coloque a rabada e leve ao fogo alto até levantar fervura.
2. Escorra a água e com uma faca pequena bem afiada remova as gorduras ainda mornas.
3. Após remoção das gorduras coloque sal a gosto.
4. Em uma tigela grande faça uma vinha d'alhos com os ingredientes acima, exceto o salsão, os tomates e o azeite.
5. Mergulhe os pedaços na vinha d'alhos, cubra com filme de PVC e deixe de molho por 12 horas.
6. Coe esse molho de forma a deixar reservada a parte líquida da vinha d'alhos e remova com a mão ou utensílio o excesso de tempero que ficou grudado na carne (cebola, alho, etc...)
7. Em uma panela pequena, coloque quantidade de óleo suficiente para cobrir um pedaço de carne, e em fogo alto doure a carne rapidamente. Doure as carnes uma a uma nessa panela.
8. Deixe as carnes em uma peneira com papel toalha para retirar o excesso de óleo.
9. Em uma panela de pressão coloque o azeite e só os temperos coados da vinha d'alhos (sem o líquido).
10. Junte os pedaços de rabo já dourados e refogue tudo rapidamente.
11. Junte os tomates e o salsão e refogue mais um pouco.
12. Adicione o líquido da vinha d'alhos e, se necessário, água suficiente para cobrir as carnes.
13. Deixe 30 minutos após pegar pressão.
14. Após 30 minutos, abra a panela e coloque as batatas e as cenouras sem casca e cortadas em pedaços a gosto.
15. Deixe cozinhar sem pressão até que as batatas estejam no ponto desejado.
16. Caso o molho esteja muito ralo, retire tudo da panela, as carnes, as batatas e as cenouras e deixe em fogo até reduzir o molho.
17. Sirva em seguida.