

Ragoût de boeuf au bouillon de boeuf et à la sauce tomate

Portions: 8-10 personnes

Ingrédients:

2 1/2 Lbs. de rôti de boeuf coupé en cubes

1 cuillère à thé de sel.

1/2 cuillère à thé de poudre d'ail.

16 onces. de sauce tomate.

1 cuillère à thé de paprika.

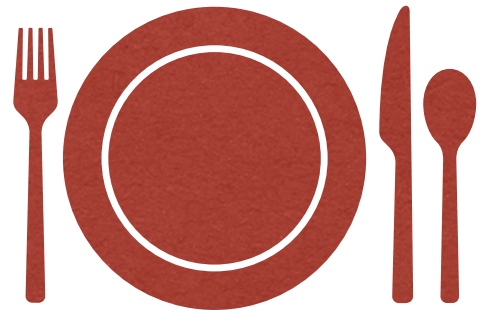
16 onces de bouillon de boeuf.

2 gros oignons.

1 livre de pommes de terres en cubes

3 cuillères à soupe d'huile végétale.

1 livre de carottes tranchées



Pour commencer cette recette, vous allez devoir faire dorer les morceaux de rôti. Vous allez faire cela en mettant le boeuf et l'huile végétale dans l'instant pot sur SAUTÉ. Assurez-vous que la viande est dorée et ajoutez le paprika, le bouillon de bœuf et la sauce tomate. Cuire sur MANUAL pendant 30 minutes. Faites une libération rapide de la pression. Ajoutez le reste de vos ingrédients et remettez-le en mode manuel pendant 5 minutes au maximum.

Traduit de :

Daniels, Rosie. Instant pot cookbook : instant pot recipes for beinners. The greatest and easy guide to the instant pressure cooker

R