I'm not a bot

Carne de vaca estufada bimby

Adicionar à lista de compras Coloque na Varoma a batata e no tabuleiro da Varoma a cenoura e reserve.Coloque no copo a cebola, o alho e 30g azeite e pique 5 seg/ vel 5. Adicione o tomate e a folha de louro e refogue 5 min/ Varoma/ vel 1.Adicione a carne, o vinho, a água, o caldo knorr e a pimenta e programe 10 min/ varoma/ "Velocidade inversa" / vel 1.Retire o copo de medida e coloque a Varoma com o tabuleiro e programe 20 min/ varoma/ "Velocidade inversa" / vel 1. Retire a varoma e a carne estufada e reserve. No copo limpo coloque a cenoura e pique 3 seg/ vel 4. Retire e reserve.Coloque no copo a batata, 10g de azeite, o leite, o sal e a noz moscada e programe 40 seg/ vel 3.Retire e envolva com a cenoura e a salsa picada.Sirva a carne com o puré. receita retirada do livro: 150 melhores receitas de 2012, da bimby Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções Receita de carne de vaca estufada simples e fácil para fazer na sua bimby. Para acompanhar aconselhamos um bom puré de batata e salada. Ingredientes 700 g batata cortada em pequenos pedaços, (de casca vermelha e para fritar)300 g cenoura cortada em pedaços pequenos100 g cebola2 dentes de alho40 g azeite virgem400 g tomate em pedaços1 folha de louro800 g carne vaca para estufar, cortada em cubos50 g vinho tinto50 g água1 cubo caldo carnepimenta q.b80 g leiteSal q.bNoz moscada q.bSalsa picada a gosto Modo de preparação Coloque na Varoma a batata e no tabuleiro da Varoma a cenoura e reserve.Coloque no copo a cebola, o alho e 30g azeite e pique 5 seg/ vel 5. Adicione o tomate e a folha de louro e refogue 5 min/ Varoma/ vel 1.Adicione a carne, o vinho, a água, o caldo knorr e a pimenta e programe 10 min/ varoma/ / vel 1.Retire o copo de medida e coloque a Varoma com o tabuleiro e programe 20 min/ varoma/ / vel 1. Retire a varoma e a carne estufada e reserve. No copo limpo coloque a cenoura e pique 3 seg/ vel 4. Retire e reserve.Coloque no copo a batata, 10g de azeite, o leite, o sal e a noz moscada e programe 40 seg/ vel 3.Retire e envolva com a cenoura e a salsa picada.Sirva a carne com o puré. Bom Apetite! Fonte: Uma refeição simples e prática,é quase atirar para dentro da bimby que salta para dentro do prato😂 Receita confecionada na Bimby Tm5 Ingredientes: 10 g de alho 465 g de cebola 40 g de azeite 120 g de polpa de tomate 990 g de carne de vaca em cubos 25 g de vinho tinto 360 g de cogumelos laminados (2 latas pequenas escorridas) Sal q.b. 1 folha de louro Pimenta branca q.b Preparação: Coloque a cebola e alho e programe 5 segundos,velocidade 5. Baixe os ingredientes da parede do copo e adicione o azeite,programe 8 minutos,120 graus,velocidade colher (sem copo de medida). Coloque os restantes ingredientes e envolva bem com o Salazar. Programe 45 minutos,120 graus,velocidade colher inversa (use o copo de medida). Retire e sirva acompanhado de arroz branco ou batata frita. No caso eu servi com arroz branco. Bom apetite Adicionar à lista de compras Colocar a cebola os alhos e a tomate no copo e programe 15 seg/ vel 5 . Adicione o azeite e 5 min/ temp 100/ vel 1.Passado este tempo, junte a linguiça e as cenouras as rodelas e as ervilhas e programe 3 min/ temp 100/ "Velocidade inversa" /"Colher de pau" .No fim, adicione a carne de vaca cortada em pedaços e cubra com a água, durante 20min/ temp 100/ "Velocidade inversa" /"Colher de pau" . Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções Carne de vaca estufada com puré de batata e cenoura 700 g batata, casca vermelha, cortada em pedacos300 g cenoura, cortada em pedacos100 g cebola40 g azeite2 dentes alho1 folha louro400 g tomate em pedaços de lata800 g carne de vaca, para guisar, cortada em cubos50 g vinho tinto50 g água1 frasco de conserva caldo de carne caseiro1 colher de chá sal1 pitada piment80 g leite1 pitada Noz-moscada moída q.b. salsa p/ guarnecer Adicionar à lista de compras 1 - Coloque a batata na Varoma e a cenoura no tabuleiro. Reserve. 2 - Coloque no copo o alho, a cebola, 30gr de azeite e pique 5seg/Vel5. Adicione o tomate e a folha de louro e refogue 5min/Varoma/Vel1. 3 - Adicione a carne, a água, o vinho, pimenta, a colher de caldo de carne e programe 10min/Varoma/"Velocidade inversa" /Vel1. 4 - Mexa bem com a ajuda da espátula. Tire o copo medida e coloque a Varoma, programe 20min/Varoma/"Velocidade inversa" /Vel1. Retire a Varoma e a carne estufada e reserve. 5 - No copo limpo coloque a cenoura e pique 3seg/Vel4. Retire e reserve. 6 - Coloque no copo a batata, 10gr de azeite, o leite, o sal e a noz-moscada e misture 40seg/Vel3. Retire e envolva com a cenoura e a salsa picados. Acompanhe com a carne estufada. Receita tirada da colecão Bimby, Para todos os dias. Se está a usar um Copo medida da Bimby® TM6 com a sua Bimby® TM5: Para cozinhar (ferver) a temperaturas de 95°C ou superiores, o cesto deverá ser sempre colocado sobre a tampa no lugar do copo medida da Bimby®TM6. O cesto colocado sobre a tampa, é permeável ao vapor e também evita salpicos de conteúdo quente do interior do copo. Esta é uma medida simples, mas necessária que em nada afetará a experiência de cozinhar com a Bimby® TM6, mas previne que esta potencial situação possa ocorrer. AtençãoNão prepare receitas da Bimby® TM5 na Bimby® TM31. Em nenhuma circunstância pode preparar receitas da Bimby® TM5 na Bimby® TM31. Por motivos de segurança, as receitas exclusivas Bimby® TM5 não podem ser preparadas na Bimby® TM31. A capacidade do copo e da Varoma da Bimby® TM5 é superior à da Bimby® TM31. O copo tem uma capacidade de 2,2 litros (em ve de 2,0 litros) e a Varoma de 3,3 litros (em vez de 3,0 litros). Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções Apetecia-me fazer carne estufada, mas na panela de pressão dá tanto trabalho que nunca mais tinha feito. Na Bimby é muito simples e fica muito saborosa, acompanhei com batatas cozidas e couve flor que não cozi na varoma, mas podia ter feita tudo ao mesmo tempo... para a próxima experimento! A receita foi tirada do livro base, mas fiz algumas alterações 500 gr de carne de vaca para estufar 1cebolas 2 dentes de alho 3 cenouras 4 pés de salsa 80 gr de polpa de tomate 35 gr de azeite 1 knorr ao gosto (eu por norma uso sempre o de galinha, mas podem usar de carne) Coloquei as cebolas e os alhos no copo e triturei 10 seg, vel 6. Juntei o azeite, a polpa de tomate e a salsa e refoguei 7 min, 100º, vel 2. Juntei o knorr, as cenouras cortadas em pedaços e a carne e programei 30 min, 100º, vel colher inversa. Quando acabou o tempo foi só provar para ver se necessitava de mais sal e voilá! OBRIGADA pelo carinho e apoio! Ingredientes: 1kg de carne de vaca cortado aos bocadinhos 1 cebola 4 alhos 50gr de azeite 100gr de polpa de tomate 100gr de vinho tinto 500gr de agua Sal Alecrim Preparação: Pôr no copo a cebola, os alhos e o azeite 5s/vel5. De seguida refogar, 5m/100º/vel1. Deitar no copo o vinho, a polpa de tomate, a carne e o alecrim e programar 50m/100º/vel1/inverso. Hoje foi dia de fazer a comidinha preferida do marido, Carne de vaca estufada à moda da casa. Fácil de fazer e com ingredientes muito acessíveis, este é um prato ideal para os tempos frios que se avisinham. Sirva acompanhado com um arroz branco seco (receita disponível aqui no blogue) e salada. Bom apetite. Ingredientes : 1 cebola 1 dente de alho 40gr de azeite 500gr de carne de vaca 3 cenouras médias 150gr vinho branco 300gr de água 120gr de polpa de tomate 1/2 chouriça de vinho 1/2 chouriça de colorau 2 knorrs de carne 750 gr de batatas 1 folha de loureiro Sal e pinenta Salsa a gosto Preparação : Deite a cebola, alho e o azeite e programe 5 seg /vel 5 Programe 5 min / varoma / vel 1 Junte a carne, os knorrs, polpa de tomate, loureiro, salsa, vinho e a água. Coloque na varoma as batatas cortadas aos quartos, as cenouras, e no tabuleiro coloque as chouriças e algumas cenouras. Programe 45 min / varoma / vel colher inversa.

Passo a passo Carne de vaca estufada com cenoura Ingredientes: 500 g carne vaca aos cubos 150 g cenoura ás rodelas 3 dentes alhos 1 cebola média 15 g azeite Sal q.b Pimenta q.b 1 c. chá de paprika 1c. chá de manjerição 1 pimento bebê vermelho 60 g vinho branco 2 tomates maduros médios Coloca no copo a cebola, o alho e o azeite, programa 5seg/vel.5 para picar. De seguida programa 5min/100°/colher. Juntar o pimento e os tomates e programar 10 seg./vel.7. Junta os restantes ingrediente e programa 30 min/100°/vel. Inversa/colher. Dependendo das carnes poderá ser necessário mais 10 minutos. Retirei o preparado anterior do copo e deixei algum molho, acrescentei água e sal e na cesta fiz arroz, aproveitei ainda para cozer feijão verde ao vapor, programar 20 min/Varoma/vel.3. Elevado Valor NutricionalO segredo de um prato de carne suculento é cozinhar a carne da forma certa.De acordo com o corte a que é submetida, a vaca divide-se em pedaços de carne de categorias diferentes. A carne de 1ª categoria, é geralmente utilizada para grelhar, fritar, assar ou estufar. A carne de 2ª e 3ª categoria, são utilizadas em estufados, cozidos ou guisados.É uma das variedades de carne mais consumidas na Europa, nas Américas e na Austrália, e muito importante na alimentação de populações da África, Ásia Oriental e Sudeste Asiático. A carne bovina é um tabu culinário em algumas culturas, o seu consumo é proibido pelo hinduísmo, religião que reverencia os bovinos, e é desencorajado pelos budistas.Toda a vaca/ boi é consumida:carne muscular (cortada em bifes, peças, desfiada ou moída)sangue (utilizado em morcelas)rabo, língua, tripa, coração, fígado, rins, intestinos e mamasdiversas glândulas (pâncreas, timo e molejas)cérebro (proibido onde existe o risco da encefalopatia espongiforme bovina, a popular ‘doença da vaca-louca’)testículos (carne especialmente macia, conhecida nos Estados Unidos como “ostras das Montanhas Rochosas” ou “ostras da pradaria”)ossos (aproveitados pelo tutano e para fazer caldo)Os bois têm um pouco menos de gordura e mais músculo, quando criados em condições iguais às vacas. Quanto mais velha é a vaca/ boi, mais dura é a carne e, por este motivo, costuma ser moída. A idade tem influência no sabor e na textura da carne, embora a maciez dependa muito do corte.O gado criado para a obtenção de carne pode ter a liberdade de pastar em campos ou planícies ou pode estar confinado em currais, onde costuma ser cuidado de maneira coletiva e semi-industrial, sob uma alimentação balanceada. Claro que isto também influencia o sabor e textura da carne.Pelos 6 meses de idade os vitelos começam a ser desmamados. Depois disso são alimentados à base de cereais. A idade de abate é entre os 16 a 18 meses, quando a sua carne está finalmente pronta para ser consumida.Boa fonte de proteína, fósforo, ferro e de vitaminas do Complexo B, especialmente a vitamina B12. A carne tem a particularidade de manter as propriedades nutricionais depois de cozinhada.Comparando com a carne de porco, a carne de vaca pode manter-se no congelador por muito mais tempo.Cortes e aplicaçõesO que fazer com as várias peças de carne de vaca.Saiba a melhor forma de utilizar a carne de vaca que compra1 CACHAÇOEstufar, guisar, fritar ou cozerQuando desossado, pode servir para hamburgers e outros picados. É especialmente indicado para o cozido e caldos. É uma carne de 2ª categoria muito especial, que dá a qualquer cozinhado um gelatinado muito saboroso e uma excelente consistência aos molhos.2 ACÉMEstufar, assar, fritar ou grelharEsta peça divide-se em acém comprido, acém redondo e coberta do acém. Os dois primeiros bocados são de 1ª categoria. A cobertura do acém, de 2ª categoria, embora menos tenra pode proporcionar grelhados muito saborosos, bons caldos e estufados. Os bifes, são muito tenros, suculentos e saborosos, embora apresentem uma maior quantidade de gordura.3 PÁEstufar, assar, fritar ou grelharCarne de 1ª categoria, muito tenra e, depois de bem limpa, dá excelentes bifes. É o bocado que se aconselha para concentrados de carne. Os métodos de cozedura mais aconselhados são o salteado e o grelhado.4 MAÇÃ DO PEITOGuisar, coser ou estufarMuito saborosa, é especialmente indicada para guisados, pudins, picados e caldos. É uma carne de 1ª categoria.5 PEITOEstufar, guisar ou assarEsta peça divide-se em maçã do peito, peito do alto e prego do peito. O peito do alto é uma carne de 2ª, utiliza-se guisada e estufada. Pode também ser assada no forno, desossada e enrolada.6 CHAMBÃOGuisar, cozer ou estufarÉ uma carne rica em matérias gelatinosas, especialmente boa para caldos, consommés, geleias, cozido e picados. Muito saborosa, mas exige uma cozedura prolongada. Proporciona óptimos estufados e guisados.7 MÃOGuisar, estufar ou cozerTem uma consistência macia e gelatinosa. É a melhor carne para estufar com massa e apropriada para guisar.8 LOMBOGrelhar ou assarÉ um corte de categoria extra, perfeito para assados e para fazer o melhor dos bifes, isto porque é a peça mais tenra, suculenta e saborosa da vaca. Do meio do lombo retiram-se pedaços de carne de melhor qualidade como os chamados chateau briand, Filet-mignon e tornedós ou medalhões.9 VAZIAGrelhar, assar ou fritarOs bifes deste corte são tenros e devem ser altos e pesados, quase sem gordura, tanto o bife do lombo como da vazia podem ser fritos, grelhados e recheados.10 PREGO DO PEITOGuisar ou cozerEspecialmente indicado para guisar e cozer, visto ser uma carne de 3ª categoria.11 ABACozer ou estufarTemos a aba carregada e a delgada. A primeira, categoria de 2ª, mais indicada para cozer e muito saborosa em estufados. A segunda, de 3ª categoria, é indicada para caldos, servindo também para cozidos e estufados.12 ALCATRAGrelhar, assar, fritar, cozer ou estufarÉ considerada uma carne de primeira categoria, normalmente usada na preparação do cozido, assados, bifes, estufados e também bifes picados.13 CHÃ DE FORAEstufar, guisar ou assarEstá ligada à alcatra, rabadilha e chambão da perna. Da chã de fora extrai-se o ganso redondo. À peça quadrangular que sobra depois deste corte dá-se o nome de chã de fora. Tanto o ganso como a chã de fora por serem secos, devem ser lardeados com toucinho. São especialmente indicados para estufar (carne de 1ª).14 RABADILHAAssar, grelhar, guisar ou cozerDá bons bifes, estufados e guisados. É muito boa cozida.15 POJADOUROGrelhar, estufar ou guisarParte interna e posterior da coxa do boi, onde a carne é de primeira qualidade, também conhecida por chã-de-dentro. Muito suculenta, óptima para bifes com molho, grelhar, estufar ou guisar.