



Goulash de boeuf



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 800 g de paleron de boeuf
- 250 g de petits oignons surgelés
- 2 cuillère à soupe de paprika
- 5 tomates
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 50 cl de vin rouge
- sel, poivre



Préparation

- Faire dorer la viande dans la cocotte à revêtement anti-adhésif.
- Mettre la viande brunie dans un autocuiseur (vous gagnerez du temps pour la cuisson), et rajouter le paprika, les tomates, les petits oignons, l'ail, le concentré de tomates.
- Couvrir de vin rouge; saler, poivrer.
- Fermer hermétiquement la cocotte et compter 50 mn de cuisson à partir de la montée en pression.

