# Carne de Panela com Batatas

www.receitasdafia.com/receitas/carne-de-panela-com-batatas

Aprenda a fazer essa carne suculenta e macia para fechar com chave de ouro seu final de semana!




60 min 8 porções

## Ingredientes

- 1 kg de paleta cortada em cubos (você também pode utilizar acém, coxão mole, músculo ou outra de sua preferência)
- 1 cebola média (80 gramas)
- 4 batatas médias (450 gramas)
- 1 tomate médio (60 gramas)
- 3 dentes de alho amassado
- 3 colheres (sopa) de azeite ou óleo
- 2 colheres (chá) de páprica defumada
- 1/2 colher (chá) de cominho
- 3 colheres (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino (ou a gosto)
- 2 colheres (chá) rasa de colorau (opcional e a gosto)
- 1 xícara (chá) de água (240 ml)
- 1 xícara (chá) de molho de tomate (240 ml)
- 2 colheres (sopa) de coentro ou salsinha picada (a gosto)

## Modo de Preparo

1. Em uma tábua, corte a cebola, o tomate e o pimentão. Descasque as batatas e corte-as em rodelas mais grossas. Em seguida, descasque o alho e pique-o finamente. Por fim, corte a carne em cubos (cerca de 3 cm). Reserve-os em potes separados
2. Leve uma panela de pressão ao fogo alto, adicione o óleo e deixe esquentar. Coloque a cebola e mexa com a colher, para não queimar, até a cebola ficar levemente dourada
3. Após ela ficar dourada, adicione o alho e continue mexendo para ele fritar um pouco
4. Depois, adicione os cubos de carne e refogue a carne por cerca de 2 minutos ou até dar uma rápida selada na superfície
5. Tempere com colorau, páprica defumada, cominho e 3 colheres de sal. Mexa com a colher por cerca de 3 minutos até todos os temperos pegarem bem na carne
6. Despeje o molho de tomate, a água, o tomate e o pimentão cortados. Mexa mais uma vez, tampe a panela, leve ao fogo médio e, após começar a apitar, conte 25 minutos (se for uma carne mais dura, deixe por mais tempo)
7. Quando a pressão sair naturalmente, prove e ajuste a quantidade de sal, se necessário. Pique a salsa ou o coentro, adicione na panela e misture
8. Coloque as rodelas de batatas e misture novamente com a colher.  Feche a panela de pressão e conte 10 minutos corridos (não precisa esperar começar a apitar)
9. Sirva essa carne de panela com arroz branco e uma salada para a sua família. Aproveite o melhor desse preparo e bom apetite!