1 Ιανουαρίου 2019

Πολίτικο μοσχαράκι με πατάτες

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά

800 γρ. μοσχάρι, ποντίκι, σε κύβους 4-5 εκ.
1.200 γρ. πατάτες, σε κυβάκια 3-4 εκ.
5 ντομάτες ώριμες, τριμμένες
2 ξερά κρεμμύδια, τριμμένα
2 πιπεριές κέρατο, ψιλοκομμένες
2 κουτ. σούπας ρίγανη ξερή
80 ml ελαιόλαδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
λίγο λάδι για το τηγάνισμα

Διαδικασία

Αφήνουμε το κρέας σε μπολ με κρύο νερό για 1 ώρα, για να βγάλει το αίμα του. Το στραγγίζουμε και το βάζουμε σε μια αντικολλητική κατσαρόλα. Το ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 2-3 λεπτά, μέχρι να εξατμιστούν όλα τα υγρά που θα βγάλει. Στην αρχή θα φαίνεται ότι κολλάει, αλλά μετά τα 2 λεπτά θα ξεκολλήσει εύκολα. Προσθέτουμε το λάδι και σοτάρουμε για 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για άλλα 2-3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.Ρίχνουμε τόσο νερό ώστε ίσα να καλύπτει τα κομμάτια του κρέατος, σκεπάζουμε την κατσαρόλα με το καπάκι και μαγειρεύουμε για 45 λεπτά, μέχρι να μισομαλακώσει το κρέας.

Σε ένα μεγάλο τηγάνι ρίχνουμε τόσο λάδι ώστε να καλύψει το 1/4 του σκεύους και το ζεσταίνουμε σε δυνατή φωτιά. Τηγανίζουμε τις πατάτες για 4-5 λεπτά (αν χρειάζεται, σε δόσεις), μέχρι να ροδίσουν ελαφρώς. Τις βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε ένα σκεύος.

Ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το κρέας τις πατάτες, τις ντομάτες, τις πιπεριές, το αλατοπίπερο και τη 1 κουτ. σούπας ρίγανη, ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε για άλλα 15-20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει το κρέας και οι πατάτες και να δέσει η σάλτσα. Αποσύρουμε και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη ρίγανη.

Πηγή: gastronomos.gr