BŒUF A LA MEXICAINE

4 PERSONNES:

Préparation: 10 MN

Cuisson 1H 10 MN

PREPARATION:

-600 g de Boeuf (paleron)

- 400 g Maïs en boite
- 2 Oignons 2
- 2 Carottes 2
- 2 Gousses d'ail
- 2 Cube de bouillon de bœuf
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron vert
- Tabasco 5 gouttes
- 3 cà s d'huile d'olive
- 1 c à s de paprika en poudre
- Sel, poivre

Préparation

- 1. Coupez la viande en cubes.
- Versez l'huile dans un faitout pour y faire revenir la viande.
- 3. Retirez la viande, mettez les oignons à revenir dans le faitout puis remettez la viande.
- 4. Pelez l'ail, écrasez-le et ajoutez-le à la viande.
- 5. Saupoudrez de paprika. Versez le coulis de tomate puis mouiller d'eau de façon à recouvrir la viande.
- 6. Épluchez, lavez et coupez les carottes en petits dés. Lavez et coupez en dés les poivrons. Ajoutez les cubes de bouillon et les carottes dans le faitout. Laissez mijoter 40 minutes à feu doux.

- 7. Ajoutez les poivrons, le Tabasco, le sel et le poivre.
- 8. Prolongez la cuisson pendant 25 minutes toujours à feu doux. Ajoutez le maïs et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Les conseils de Nina: Servir avec du riz parfumé