

Ingredientes

- 1 kg de pernil ou paleta cortada em cubos
- 2 colheres das de chá de páprica
- 2 colheres das de chá de páprica picante
- Farinha de trigo para polvilhar
- 100 gramas de manteiga
- 2 colheres das de sopa de azeite de azeite
- 1 dente de alho
- 4 cebolas picadas
- 50 ml de vodca
- 2 maçãs verdes descascadas e raladas
- 100 ml de vinho branco seco
- 1 ½ litro de caldo de carne
- 2 pimentões vermelho inteiros, lavados e secos
- 2 colheres das de sopa de caldo de limão
- Raspas de ½ limão
- 500 ml de creme de leite fresco
- Tomilho fresco a gosto
- Sal, noz-moscada e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Modo de preparo

Besunte com azeite os pimentões e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 20 a 30 minutos. Retire do forno, coloque os pimentões em um saco plástico e deixe fechado por 15 minutos.

Abra o saco e retire a pele, as sementes e reserve.

Em uma tigela, tempere os cubos de carne com as páprica, sal e pimenta-do-reino a gosto. Polvilhe com um pouco de farinha de trigo. Reserve.

Em uma panela bem aquecida e com o azeite, sele os cubos de carne e deixe que dourem por igual. Flambe a carne com a vodca, desligue o fogo e transfira a carne para uma tigela. Refogue o alho e a cebola na panela que foi usada para selar a carne.

Acrescente a manteiga, as maçãs e a carne. Deixe dourar.

Acrescente o vinho branco e deixe que evapore. Acrescente aos poucos o caldo de carne, as folhas de tomilho, deixe reduzir e desligue o fogo.

No liquidificador, bata os pimentões assados com um pouco do caldo de carne e acrescente na panela com a carne os pimentões. Deixe ferver, adicione o suco e as raspas de limão e por último o creme de leite fresco.

Leve a panela ao fogo e quando aquecer junte a massa para incorporar o molho.

Sirva bem quente.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br