

## Βοδινό σε Μπίρα

Written by Foodbites

---



### Υλικά

1,2 κιλά βοδινό κομμένο σε κομμάτια

200 γρ. Χοιρινή πέτσα

2 μπούτια μόσχου

200 γρ. Καρότου

3 φρέσκες ντομάτες ξεφλουδισμένες και ξεσποριασμένες

1,5 λίτρο γλυκιά ελαφριά ξανθιά μπίρα

## Βοδινό σε Μπίρα

Written by Foodbites

---

1 κουταλάκι πάπρικα

1 γαρνιτούρα

1 κουταλάκι αλεύρι

### Εκτέλεση

Αλατοπιπερώνουμε το Βοδινό και το τσιγαρίζουμε με βούτυρο. Παράλληλα ξαφρίζουμε τη χοιρινή πέτσα και τα μπούτια σε βραστό νερό. Δίνουμε μια πιο γλυκιά γεύση στο βοδινό προσθέτοντας τα καρότα και τα κρεμμύδια. Ραντίζουμε με λίγο αλεύρι προσθέτουμε τημν πάπρικα και τις ντομάτες και το περιχύνουμε με μπίρα. Στη συνέχεια στο ίδιο σκεύος τοποθετούμε και την χοιρινή πέτσα με τα μπούτια και τα αφήνουμε να βράσουν για 2 ώρες. Βγάζουμε τα κομμάτια του βοδινού από το σκεύος και τα κρατάμε ζεστά. Στη συνέχεια κόβουμε σε κομμάτια το υπόλοιπο κρέας. Αφήνουμε να σιγοβράσει ενώ ανακατεύουμε συχνά. Προσθέτουμε τα καρυκεύματα και σουρώνουμε τη σάλτσα. Τέλος σερβίρουμε το βοδινό με σάλτσα.

Πρόταση: Σερβίρουμε με Pale Ale μπίρα.

( Από το Βιβλίο: Les Grandes Chefs et la biere, Beer Catalog, Ιωάννα Ανδριοπούλου)

## Βοδινό σε Μπίρα

Written by Foodbites

---