

Τας Κεμπάμπ μοσχαρίσιο με ρεβίθια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά

400 γρ. ρεβίθια, μουλιασμένα από το βράδυ

80 ml ελαιόλαδο

800 γρ. κρέας μοσχαρίσιο, κομμένο σε μικρά κομμάτια

2 ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

300 γρ. ντομάτες, τριμμένες στον τρίφτη

2 φύλλα δάφνης

30 ml κρέμα βαλσάμικου barbeque

500 ml νερό

1 κ.σ. κόκκινο γλυκό πιπέρι

αλάτι, κατά βούληση

πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο, κατά βούληση

Διαδικασία

Στραγγίζουμε τα ρεβίθια, τα βάζουμε σε μια βαθιά κατσαρόλα με νερό και βράζουμε σε δυνατή φωτιά για 5 περίπου λεπτά.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και συνεχίζουμε το βράσιμο για 50-60 λεπτά, μέχρι να

μαλακώσουν τα ρεβίθια, χωρίς όμως να λιώσουν.

Αφαιρούμε από τη φωτιά, στραγγίζουμε τα ρεβίθια και τα αφήνουμε στην άκρη.

Σε μία φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρέας για 4-5 λεπτά, μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές.

Προσθέτουμε το κρεμμύδι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για άλλα 2-3 λεπτά.

Ρίχνουμε την ντομάτα, τη δάφνη, την κρέμα βαλσάμικου barbeque και 500 ml νερό.

Προσθέτουμε το κόκκινο γλυκό πιπέρι, αλάτι και μαύρο πιπέρι και μαγειρεύουμε σε δυνατή φωτιά για 5 λεπτά.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το κρέας.

Όταν το κρέας είναι σχεδόν έτοιμο, ρίχνουμε στην κατσαρόλα τα ρεβίθια, ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε για 10 περίπου λεπτά για να δέσουν τα υλικά μεταξύ τους και να δέσει η σάλτσα.

Αφαιρούμε από την κατσαρόλα τα δαφνόφυλλα και σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr