# 番茄牛腩

## 材料准备

1. 主料：牛腩500g约1斤
2. 辅料：番茄4个、小葱、姜、蒜、料酒、花椒一把、八角2个、桂皮2片、干辣椒4个、生抽、盐、黑胡椒

## 制作步骤

①番茄去皮切块备用

②牛腩切块加姜片、料酒焯水备用

③开小火加入花椒、八角、桂皮、干辣椒等香料煸炒后加入姜片、蒜粒、小葱结、牛腩块煸炒，加入料酒、生抽炒匀，倒入砂锅

④倒入适量油将番茄块煸炒后加水煮一会儿后倒入装有牛腩及各种香料的砂锅中炖煮30min

⑤加盐、适量黑胡椒调味