

SALADA DE ORELHA DE PORCO



INGREDIENTES

- ORELHA DE PORCO
- SAL Q.B
- SALSA, COENTROS
- 30 ML VINAGRE
- 150 ML AZEITE
- 6 DENTES DE ALHO

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar orelha previamente limpa com água e sal até tapar, programar steam P2/ 1 hora.

2. Picar alhos secos utilizei turbo chef da tupperware e salsa e coentros, coloco os dois gosto mais.

3. Retirar orelha cortar em bocadinhos e adicionar os restantes ingredientes levar ao frio apurar sabores por 3 a 4 horas.

4. Servir.
