Entradas

BUCHO DE PORCO

Receita de Fã
Fácil
180 Min.
6-9 Doses

INGREDIENTES

- 3 BUCHO DE PORCO
- 2 LARANJA, 5 LIMÕES, SAL Q.B
- MOLHO:
- 300 ML TOMATADA
- 400 ML DE VINHO BRANCO
- 250 ML CERVEJA
- 1 CEBOLA
- 5 DENTES DE ALHO SECO
- SALSA, COENTROS PICADOS
- 50 ML AZEITE
- 2 PIRIPIRI SECOS
- 2 COLHERES DE SOPA MOLHO PIRIPIRI
- 2 KNORR

CONFEÇÃO

1. Lavar o bucho com água e retirar a gordura interior.
2. lavar com sumo de limão e laranja e deixar nesta marinada cerca de 4 horas.
3. Lavar com água e esfregar com sal grosso.
4. Colocar na CC o bucho com água e sal em steam por cerca de 1 hora. Retirar e reservar. Quando frio partir em pedaços. Fiz isto no dia anterior. No dia seguinte o molho.
5. Colocar na CC a lâmina corte com cebola e alho 20 seg / vel 12.
6. Retirar lâmina e colocar utensílio de mistura com azeite e slow cook P1.
7. Adicionar tomatada, vinho branco, cerveja, salsa e coentros picados, piripiri partido ao meio e molho piripiri programar slow cook 1h30m a 100ºC P2. Após 25 minutos adicionar o bucho e o knorr deixar decorrer até ao fim.
8. Servir quentinho..