

BUCHO DE PORCO HÁ MODA DA MÃE



INGREDIENTES

- 2 BUCHO DE PORCO
- 2 LARANJA, 5 LIMÕES, SAL Q.B
- MOLHO:
- 2 COLHERES COLORAU
- 3 TOMATES MADUROS
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 250 ML CERVEJA
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO SECO ESMAGADO
- COENTROS PICADOS
- 50 ML AZEITE
- 2 PIRIPIRI SECOS
- 2 COLHERES DE SOPA MOLHO PIRIPIRI
- 1 KNORR
- 1 CENOURA

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. Colocar na CC o bucho com água e sal em steam por cerca de 1 hora. Retirar e reservar.

4. Quando frio partir em pedaços. Fiz isto no dia anterior.

5. No dia seguinte o molho.

6. Colocar na CC a cebola 20 seg / vel 12 com lâmina picadora.

7. Retirar lâmina e colocar acessório de mistura com azeite, alho, slow cook P1.

8. Adicionar tomates aos pedaços repetir por mais 5 minutos no programa anterior.

9. Juntar vinho branco, cerveja, colorau, piri-piri partido ao meio e molho piri-piri, bucho partido, sal programar slow cook 1h a 100°C P2.

10. Antes de terminar por volta dos 25 minutos adicionar cenoura aos pedaços, coentros partidos e knorr.

11. Servir quentinho..
