

PICA-PAU DE CARIL



INGREDIENTES

- 3 FEBRAS DE PORCO
- 4 DENTES DE ALHO ESMAGADO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 25 GR DE MANTEIGA
- 2 COLHERES DE CHÁ DE PASTA DE CARIL
- SAL Q.B
- 6 COLHERES DE SOPA VINHO BRANCO
- PICKLES Q.B.
- COENTROS PICADOS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Cortar as febras aos bocadinhos.

2. Colocar na CC a carne, azeite, manteiga, louro e alho com acessório misturador slow cook P1.

3. Adicionar vinho, caril, sal slow cook a 100 graus, 20 minutos P3.

4. A 5 minutos de terminar adicionar coentros.

5. Por fim se tiver muito molho fazer slow cook P1 sem tampa de vapor(depense do gosto de cada um).

6. Dispor num prato servir com pickles e pão torrado.
