

LOMBO DE VACA COM ESPARREGADO DE ESPINAFRES E COGUMELOS A VAPOR



INGREDIENTES

- 4 BIFES DE VACA DO LOMBO
- 10 COGUMELOS FRESCOS BRANCOS
- 1 PACOTE DE ESPINAFRES
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO ESMAGADO
- 100 ML VINHO BRANCO
- 300 ML ÁGUA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MASSA PIMENTÃO CASEIRA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOSTARDA
- 40 ML AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 COLHERES DE SOPA PIRIPIRI CASEIRO
- SAL Q.B

CONFEÇÃO

1. Na CC picar cebola com lamina picadora 30 seg., vel 11.

2. Retirar lâmina e colocar acessório mistura com azeite e 5 minutos, 130 graus, vel 2.

3. Adicionar carne quando faltar 1 minuto adicionar carne deixar terminar.

4. Adicionar restantes ingredientes e colocar a panela de vapor com os espinafres salpicar como sal, tabuleiro os cogumelos cortados em quatro salpicados com sal e regar com um fio azeite, 40 minutos, steam P1.

5. Retirar a panela de vapor e verificar temperos da carne se tiver muito molho ou não estiver cozida colocar 5 minutos, 130 graus, slow cook P1 sem tampa de vapor.

6. Retirar espinafres e cortar-los como fosse esparregado.

7. Adicionar numa taça com 1 colher de natas e mexer servir...
