Carne

CARNE DE VACA COM PURÉ DE BATATA

Receita de Fã
Fácil
150 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- CARNE:
- 1 PEÇA DE CARNE VACA
- 1 CEBOLA
- 6 DENTES ALHOS
- VINHO BRANCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MASSA PIMENTÃO CASEIRA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOSTARDA
- SAL Q.B
- 20 ML AZEITE DE ALECRIM
- 2 COLHERES DE SOPA DE PIRIPIRI CASEIRO
- PURÉ DE BATATA :
- 1 KG DE BATATA AGRIA
- 400 ML LEITE
- 20 GR MANTEIGA
- SAL, PIMENTA E NOZ MOSCADA Q.B

CONFEÇÃO

1. Partir a peça em fatias, descascar os alhos e laminar.
2. Na CC colocar acessório mistura com as fatias de carne e entre cada colocar alhos laminados regar com vinho branco até tapar deixar a marinar eu fiz de manhã só confecionei há noite.
3. A carne adicionar azeite, piripiri, mostarda, massa de pimentão e cebola cortada em luas, sal.
4. Programar Slow Cook P1 , 10 minutos.
5. Depois no mesmo programa mas P2 40 minutos. Verificar temperos.
6. Para o puré colocar a lamina amassar / triturar com batata, leite e sal, slow cook P3 30 minutos, 3 minutos antes de terminar adicionar manteiga, pimenta e noz moscada. Depois 2 minutos vel 8 para ficar cremoso