

# CARNE DE VACA COM MOLHO SATAY



## CONFEÇÃO

1. Descasque o alho e as cebolas e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte as cebolas e o azeite e seleccione o programa de P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min. Corte a carne de vaca em lamelas finas.
3. No final do programa, junte a carne de vaca, o molho satay, os tomates, o molho de soja e a Maizena® diluída no caldo e tempere com pimenta. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 55 min.
4. Após a cozedura, sirva com arroz branco.

## INGREDIENTES

- 500 G CARNE DE VACA (ALCATRA)
- 1 DENTE DE ALHO
- 150 G CEBOLAS
- 5 CL AZEITE DE AMENDOIM
- 40 G MOLHO SATAY
- 250 G TOMATES PELADOS (DE LATA)
- 10 CL MOLHO DE SOJA
- 10 CL CALDO DE GALINHA (OPCIONAL)
- 1 C. DE CHÁ DE MAIZENA®
- PIMENTA