

STROGONOFF



CONFEÇÃO

1. Corte os cogumelos e a carne em tiras. Descasque a cebola, corte-a em cubos e coloque-a na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min. Junte a carne, o concentrado de tomate e 2 c. de sopa de água. Seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 100 °C durante 10 min.
3. Junte os cogumelos e o colorau. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 100 °C durante 10 min. Após 5 min., junte as natas. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 500 G CARNE DE VACA (BIFE)
- 250 G COGUMELOS
- 60 G CEBOLAS
- 2 CL AZEITE
- 90 G CONCENTRADO DE TOMATE
- 5 G COLORAU
- 20 CL NATAS
- SAL
- PIMENTA