

FAVINHAS GUIADAS COM CENOURA E ENCHIDOS



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 200 G DE CHOURIÇO (EM RODELAS)
- 200 G DE MORCELA (EM RODELAS)
- 1 CENOURA
- 50 G DE VAQUEIRO ALHO
- 1 TOMATE (MADURO)
- 1 FOLHA DE LOURO
- ESPECIARIAS EM PÓ (NOZ MOSCADA, CRAVINHO)
- 1,5 DL DE VINHO BRANCO
- 1 C.SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 1 DL DE POLPA DE TOMATE
- SAL GROSSO
- 500 G DE FAVINHAS FRESCAS (PRÉ-DEBULHADAS)
- 2,5 DL DE ÁGUA (QUENTE)
- PIMENTA DE MOINHO
- 1 C.SOPA DE MOLHO INGLÊS
- COENTROS E TOMILHO FRESCOS

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a em quartos. Coloque na taça a lâmina picadora, introduza a cebola cortada e os talos (picados) dos coentros, e pique na vel. 8, durante 15 segundos. Retire a cebola picada e reserve. Limpe a taça e reposicione-a na base.
2. Corte o chouriço e a morcela em rodelas de espessura média. Deite os enchidos cortados na taça, com o acessório misturador, e programe a 130º C, durante 5 minutos, na vel. 5, sem a tampa superior de regulação de vapor. Findo o tempo, retire os enchidos salteados e reserve (não limpe a taça).
3. Pele a cenoura e corte-a em pedacinhos. Mantendo o acessório misturador, adicione na taça a Vaqueiro Alho, a cenoura cortada, o louro e as especiarias, e seleccione o programa P1 de Cozedura Lenta, sem a tampa de vapor.
4. Findo o tempo, acrescente o vinho branco, a massa de pimentão, a polpa de tomate e ainda uma pitada de sal. Seleccione o programa P1 de Cozedura Lenta, sem a tampa de vapor.
5. Enquanto isso, lave e corte o tomate em cubinhos. Findo o tempo, adicione o tomate cortado, as favinhas e a água quente, e programe a 130º C, durante 10 minutos, na vel. 6. Caso no final as favinhas ainda não estejam suficientemente cozidas, prolongue a cozedura por mais 5 a 8 minutos.
6. Rectifique os temperos a gosto de sal e pimenta moída, acrescente o molho inglês e perfume com as folhas dos coentros e ainda tomilho, picados na altura.
7. Transfira para um recipiente, decore com os enchidos reservados e sirva.