Carne

CARIL DE BORREGO

Receita Oficial
Fácil
60 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 800 G BORREGO (PÁ, COM OSSO)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 6 CL AZEITE (50 G)
- 2 C. DE SOPA DE CARIL EM PÓ
- 25 CL LEITE DE COCO
- 200 G POLPA DE TOMATE
- 30 CL CALDO DE GALINHA
- 50 G MAÇÃ GRANNY SMITH
- SAL

CONFEÇÃO

1. Descasque o alho e a cebola e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.

2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Coloque o azeite e o caril em pó na taça e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 5 min.

3. Corte o borrego em cubos grandes. Após 5 min., junte o borrego, o leite de coco, a polpa de tomate e o caldo, e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 ºC durante 45 min.

4. Descasque a maçã e corte em cubos. Após a cozedura, sirva de imediato com a maçã aos cubos.