

BOCHECHA DE VACA COM VINHO TINTO E LEGUMES DE INVERNO



INGREDIENTES

- 800 G BOCHECHA DE VACA
- 50 CL VINHO TINTO
- 1 CEBOLA
- 200 G CENOURAS
- 200 G BATATAS
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 DENTE DE ALHO
- 50 G BACON
- 1 C. DE SOPA DE MAÏZENA®
- 50 CL CALDO DE CARNE
- 1 MOLHO DE ERVAS AROMÁTICAS (LOURO, SALSA, ETC.)
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Na véspera, coloque a bochecha de vaca e o vinho tinto numa travessa. Cubra com película aderente e deixe marinar no frigorífico durante a noite.
2. No dia seguinte, corte a carne em cubos. Filtre o vinho e reserve. Descasque a cebola, o alho, as batatas e as cenouras e corte-os em cubos. Coloque a cebola na taça com a lâmina picadora e pique-a na velocidade 11 durante 10 seg.
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite, o alho, o bacon e os legumes. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
4. Dissolva a Maïzena® no caldo de carne. No final do programa, junte a carne de vaca, a Maïzena® dissolvida, as ervas aromáticas e o vinho tinto. Tempere com sal e pimenta. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 2 horas. Sirva quente.