

GUISADO DE COELHO E ERVA-PRÍNCIPE



CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas e o gengibre e corte a erva-príncipe às rodelas finas. Coloque estes ingredientes e o gengibre na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 1 min.
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.
3. No final do programa, junte o coelho, o sumo de lima, o caldo de carne e a Maizena®, tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min.
4. No final da cozedura, sirva de imediato com arroz.

INGREDIENTES

- 1 KG COELHO INTEIRO
- 4 CHALOTAS MÉDIAS
- 20 G ERVA-PRÍNCIPE FRESCA (2 PAUZINHOS)
- 15 G GENGIBRE FRESCO
- 5 CL AZEITE
- 10 CL SUMO DE LIMA
- 40 CL CALDO DE CARNE
- 1 C. DE SOPA DE MAÏZENA®
- SAL