

BOCHECHA DE VACA EM VINHO TINTO E ESPECIARIAS



CONFEÇÃO

1. Cortar a cebola aos gomos, a cenoura às rodelas, esmagar os dentes de alho e juntar os restantes ingredientes na taça.
2. Programar o slow cook durante 2.30h a 95ª com a tampa de vapor fechada.
3. No final da cozedura retirar as bochechas, coar o molho e deixar reduzir.
4. Sugestão: Servir com puré de couve flor e cenoura (ver receita) e com batatas aos gomos finos assadas na sertã com um fio de azeite, pó de alho, colorau, sal e rosmaninho.

INGREDIENTES

- 2 BOCHECHAS DE VACA, 3 DENTES DE ALHO, UMA CEBOLA PEQUENA, 1 CENOURA, 4 RODELAS DE CHOURIÇO DE VINHO, 1 TROÇO DE RAMA DE ALHO FRANCÊS (PARTE VERDE), FLOCOS DE PIRIPIRI QB, SAL, 1 C.C. SEMENTES DE COMINHO, 1C.C. SEMENTES DE MOSTARDA, 1/2 ESTRELA DE ANIS, 1 CRAVINHO, 1/2 PAU DE CANELA, 1 FOLHA DE LOURO, 3 COPOS DE VINHO TINTO E 1 COPO DE CALDO DE CARNE.