

CARNE PORCO ALENTEJANA - ADAPTAÇÃO DA BIMBY PARA COMPANION



CONFEÇÃO

1. Arranjar e temperar a carne coma massa de pimentão, o vinho branco, a folha de louro, sal e pimenta. Envolver bem e deixar a marinar durante 20 minutos (eu deixei toda a tarde).
2. No copo deitar os alhos e picar Vel 11/ 10 Seg, (lâmina ultrablade)
3. Depois encaixar o misturador, juntar a carne com a marinada e o azeite. Encaixar o cesto de vapor com as ameijoas e programar Cozedura a vapor / 35Min a 100°
4. Enquanto isso, lavar e descascar as batatas em cubos, e fritar em óleo.
5. Depois da carne pronta despeja-la com o molho numa travessa, juntar as ameijoas e as batatas e envolver muito bem.
6. Passar o copo por água e colocar os pickles e picar Vel 11/ 10seg. Deitar por cima da carne mais as azeitonas
7. Receita inspirada de:
<https://www.mundodereceitasbimby.com.pt>

INGREDIENTES

- INGREDIENTES
- 700 G DE CARNE PORCO (EU USEI FILET DE PORCO)
- 600 G DE AMEIOJA CONGELADA
- 1000 G DE BATATAS
- 80 G DE PICKLES 'EU NÃO USEI)
- 80 G DE AZEITE
- 20 G DE VINHO BRANCO
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 COLHER DE SOPA DE MASSA DE
- PIMENTÃO
- 1 FOLHA DE LOURO
- AZEITONAS Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

- ÓLEO PARA FRITAR