

MOELAS COM BATATAS A VAPOR



Uma Aventura na cozinha

CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte às rodelas e reserve-as

2. Comece por colocar o ultrablade na taça, e adicione as cebolas e os alhos e programe vel 12 por 30 segundos.

3. Troque para o acessório misturador e com a ajuda da espátula deite a cebola para o fundo da taça.

4. Deite o azeite e programe slow cook P1 por 7 minutos.

5. Durante este tempo coloque as batatas, previamente, preparadas no cesto a vapor

6. De seguida adicione os restantes ingredientes na taça coloque o cesto a vapor e Programe Steam P2 30m a 100° (se acharem necessário ao fim coloquem mais tempo)

7. A meio do tempo verifique os temperos e vá vendo se necessita de água.

8. No fim do programa, retire o cesto com as batatas e programar vel.2 130° 3m.

10. Receita inspirada de:
<http://receitas.moulinex.pt/receita/652-Carne-Moelas-a-minha-moda->

INGREDIENTES

- ? 600 GR DE MOELAS LIMPAS
- ? SAL Q.B
- ? 2 ALHOS
- ? 2 CEBOLAS
- ? AZEITE Q.B.
- ? ALHO EM PÓ Q.B.
- ? 1 FOLHA DE LOURO
- ? 1 CERVEJA
- ? ÁGUA Q.B (SE ACHAR NECESSÁRIO, EU DEITEI 1 COPO)
- ? POLPA DE TOMATE Q.B.
- ? MOLHO INGLÊS Q.B.
- ? PIRI-PIRI Q.B
- ? 700GR DE BATATAS
- ? PIMENTA Q.B.