

CARNE DE PORCO COM CAMELO



INGREDIENTES

- FILÉ DE PORCO CORTADO EM PEDAÇOS PEQUENOS (CERCA DE 700GR)
- 2 CEBOLAS
- AZEITE Q.B.
- 100GR DE CAMELO LIQUIDO
- 3 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE SOJA
- 3 COLHERES DE SOPA DE MOLHO NUOC MAM (MOLHO DE PEIXE)
- 1 COLHER DE SOPA DE GENGIBRE EM PÒ
- 1 COLHER DE SOPA DE MAÏZENA

CONFEÇÃO

1. • Colocar o ultrablade e picar durante alguns segundos as cebolas
2. • Troca pelo acessório misturador e juntar um fio de azeite e a carne cortada em pedaços pequenos e programar slow cook P1 130° 8 minutos (sem a tampa de vapor)
3. • Juntar todos os ingredientes restantes e programar slow cook P2 entre 20 a 25 minutos.
4. • Servir com arroz seco, ou outro acompanhamento a gosto.
5. Receita inspirada de:
<https://www.facebook.com/groups/RecettesCuisineCompanion/>