

BORREGO ESTUFADO COM PURÉ DE BATATA



INGREDIENTES

- 1 PEÇA COSTELAS DE BORREGO
- 1 CEBOLA PICADA
- 3 DENTES ALHO ESMAGADOS COM CASCA
- 1 PIRI-PIRI
- 3 FOLHAS DE LOURO
- 1 TOMATE MADURO PICADO
- 50 ML AZEITE
- 1 CERVEJA
- 1 COPO DE ÁGUA
- 1 CAFÉ CURTO
- SAL, COLORAU Q.B.
- COENTROS Q.B.
- PURÉ DE BATATA:
- 1 KG DE BATATA VERMELHA OU AGRIA
- 350 ML LEITE
- 20 GR MANTEIGA
- SAL, PIMENTA E NOZ MOSCADA

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar lâmina de corte com cebola e tomate picar vel 12/ 10 seg raspar paredes com a espátula e repetir o processo.
2. Adicionar tudo menos os coentros e envolver bem programar Slow Cook P2/100 graus/1 hora, ao fim do tempo verificar a cozedura se necessário acrescentar mais tempo (atenção que os de compra de talho sem ser tradicional poderão levar menos tempo).
3. Salpicar com coentros picados e envolver verificar os temperos...
4. Fazer o puré :
5. Colocar acessório de amassar/ triturar com batata aos cubos, leite e sal programar vel 4/95 graus/ 40 minutos.
6. Depois adicionar a manteiga, noz moscada, pimenta triturar vel 12/ 30 seg.
7. Prontinho adoro puré...
8. Servi com salada de alface...