Molhos

Receita de Fã
Fácil
35 Min.
1-4 Doses

CACHORRO COM MOLHO DE FRANCESINHA À MODA DO PORTO

INGREDIENTES

- MOLHO
- 2 DENTES DE ALHO
- 250 GR. CEBOLA
- 50 GR. AZEITE
- SALSA
- 1 FOLHA DE LOURO
- PIRI-PIRI Q.B.
- 2 CALDOS KNORR DE GALINHA
- 250 GR. POLPA TOMATE
- 1 COLHER SOPA MOLHO INGLÊS
- 2 CERVEJAS DE 0.33CL
- 150 GR. VINHO BRANCO
- 50 GR. WHISKY
- 30 GR. MAÏZENA
- CACHORRO
- PÃO DE CACHORRO
- 4 SALSICHAS DE CACHORRO OU 8 SALSICHAS “NOBRE”
- FIAMBRE FATIADO Q.B.
- QUEIJO FATIADO (COBRIR TODO

CONFEÇÃO

1. • Colocar na taça o ultrablade e junte a cebola, o alho e o azeite e dê uns toques de turbo.
2. • Em seguida programar para refogar 7 mn./ Temp. 100º/Vel. 3.
3. • Adicione todos os outros ingredientes à exepção da maïzena e programar 20 mn/Temp.100º/Vel.3.
4. • Pré-aquecer o forno a 180°
5. • Quando terminar juntar a maïzena dissolvida num pouco de água e programar 5mn/Temp.100º/Vel.3.
6. • Retirar a folha de louro e triturar Vel.7-9-12 /1 mn ou seja 20 segundos cada velocidade, mas caso ache necessário no fim pode dar ainda uns toques de turbo.
7. • Entretanto prepare pão de cachorro, barre com um pouco de manteiga, e a seguir disponha o fiambre, o queijo, o chourição e a salsicha e leve ao forno a gratinar um pouco
8. • No fim cobrir todo o pão com o queijo. Levar ao forno a gratinar
9. • Depois é só deitar o molho quentinho por cima e acompanhar com batata frita.
10. Nota: Caso ache que o molho està grosso junte mais um pouco de cerveja ou vinho.
11. Este molho rende bastante, por isso depois pode congelar o que sobre para uma próxima vez.
12. Quando usar o molho que congelou coloque na taça o ultrablade e seleccione 5mn velocidade 4. Caso o molho não esteja

O PÃO COM O QUEIJO) Q.B.
- CHOURIÇÃO FATIADO Q.B.
- MANTEIGA Q.B.

descongelado completamente programar o programa P1 Sopa durante 20mn.

13. Receita inspirada: https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/.../ir4p9hbh-537de-90...