

PORCO "IMPROVISADO"



CONFEÇÃO

1. Comece cortar a carne em pedaços pequenos e tempere-a barrando-a com mostarda, massa de pimentão e o vinho e deixe marinar por 30m.

2. Descasque as batatas e corte-as aos cubos.

3. Na taça da CC coloque a lâmina ultrablade e pique os alhos e o pimento turbo 15s.

4. Retire o ultrablade e coloque o acessório misturador, adicione o azeite e a folha de louro, programar velocidade 2, 120° 5 minutos.

5. Adicione a carne juntamente com a marinada e programe velocidade 2 100° 30 minutos, e meio do tempo verifique os temperos e caso seja necessário acrescente mais vinho ao molho.

6. Frite as batatas, no fim escorra-as e disponha-as numa travessa.

7. Quando terminar o programa da carne adicione-a às batatas e misture.

8. Pode decorar com azeitonas e pickles e servir acompanhado de arroz branco seco e salada.

INGREDIENTES

- 500GR DE CARNE DE PORCO
- BATATAS AOS CUBOS Q.B.
- MASSA DE PIMENTÃO Q.B
- MOSTARDA Q.B
- 4 TIRAS DE PIMENTO VERMELHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 50 GR DE AZEITE
- 4 DENTES DE ALHO
- 150 ML DE VINHO BRANCO
- SAL Q.B. (EU NÃO USEI)