

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA



INGREDIENTES

- 250GR ROJÕES PARTIDOS EM CUBOS PEQUENOS
- SAL Q.B.
- MASSA DE PIMENTÃO
- PASTA DE ALHO
- 1 MALAGUETA
- PIMENTA Q.B.
- SUMO DE 1/2 LARANJA
- 75 ML VINHO
- AZEITE Q.B.
- 250GR AMÊIJOA VIETNAMITA
- 4 BATATAS MÉDIAS
- COENTROS PICADOS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Temperar a carne com o sal, massa de pimentão, pasta de alho, malagueta, pimenta, sumo da laranja e o vinho. Deixar a marinar 30 min.
2. Fritar a batata previamente partida aos cubos pequenos (fritei na fritadeira ar quente) e reservar.
3. Colocar o acessório misturador na taça e o azeite, selecionar Slow Cook P1 5min (sem tampa a vapor).
4. Abrir a tampa e colocar a carne sem a marinada e repetir o programa anterior (sem tampa a vapor).
5. Entretanto colocar no cesto de vapor 1 folha de papel vegetal e de seguida as amêijoas.
6. Abrir novamente a tampa, adicionar a marinada à carne, colocar o cesto e fechar a tampa, com a tampa de vapor e programar Slow Cook P2, 100°, 45 min.
7. No fim do programa, retirar a carne para uma taça, juntar as amêijoas e as batatas e envolver delicadamente, para se tomarem do gosto do molho.
8. Polvilhar com coentros picados.