

LOMBO DE PORCO COM CASTANHAS E ALHO FRANCÊS



INGREDIENTES

- 1 KG DE LOMBO DE PORCO (OU OUTRA PEÇA DE CARNE TENRA)
- 600 GR DE ALHO FRANCÊS (PESADO DEPOIS DE ARRANJADO)
- 0,5 KG DE CASTANHAS DESCASCADAS (SE FOREM CONGELADAS, DESCONGELAR)
- 100 GR DE CHOURIÇO DE CARNE (OPCIONAL)
- 1 CEBOLA GRANDE
- 50 GR DE BANHA OU DE AZEITE
- 2,5 DL DE VINHO BRANCO
- 6 DENTES DE ALHO PICADOS
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 COLHER (CHÁ) DE COMINHOS (OPCIONAL)
- 1 COLHER (CHÁ) DE NOZ MOSCADA (OPCIONAL)
- 1 COLHER (CHÁ) DE PIMENTÃO DOCE (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Cortar a carne em cubos. Temperar com os alhos picados, sal, pimenta, cominhos, noz moscada, pimentão doce e vinho branco. Deixar marinar, no frigorífico, pelo tempo possível.
2. Colocar metade da banha ou do azeite na taça da CC, munida do acessório misturador, e juntar a carne escorrida da marinada e o chouriço cortado em rodelas. Selecionar Slowcook P1.
3. Adicionar o molho da marinada e selecionar Slowcook P3.
4. Retirar o conteúdo da taça e reservar.
5. Na taça, sem lavar, colocar o acessório picador, a restante gordura e a cebola partida em pedaços. Picar na velocidade 12, durante 30 segundos. Abrir a taça, puxar a cebola para baixo e voltar a picar (velocidade 12, 30 segundos).
6. Juntar o alho francês cortado em rodelas. Selecionar Slowcook P1.
7. Mudar para o acessório misturador. Juntar ao conteúdo da taça a carne reservada (com o molho), envolver com o alho francês e colocar as castanhas sobre esta mistura. Selecionar Slowcook P3, aumentando o tempo para 25 minutos. Confirmar a cozedura das castanhas. Se necessário, programar manualmente mais 5 ou 10 minutos, na velocidade 2, temperatura 100°.