

TORRESMOS DE VINHO COM BATATA



INGREDIENTES

- 800 KG DE ENTREMEADA EM PEÇA
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS LOURO
- 2 C. SOPA DE COLORAU
- SAL Q.B
- 30 CL VINHO
- 60 CL ÁGUA
- AZEITE
- BATATAS

CONFEÇÃO

1. Cortar a carne em cubos e temperar com 2 dentes de alho picados, sal e uma folha de louro;
2. Descascar as batatas e colocar em água fria com um pouco de sal;
3. Coloque com o acessório misturador, um dente de alho inteiro e um fio de azeite de forma a cobrir o fundo da taça, mas sem exagero, e refogar 7 min. no P1 Slow Cook;
4. Coloque a carne e seleccione 10 min P1 Slow Cook;
5. Colocar num copo o vinho, o colorau e 10 cl de água e mexer bem para dissolver o colorau, deitar para a taça e programar V.3 130ª 18 min;
6. Acrescente mais 50cl de água e programe mais 10 min;
7. Verifique a cozedura da carne,, se entender que ainda está demasiado rija programe mais 10 minutos antes de avançar;
8. Escorra as batatas e coloque-as no cesto interno e programe V.2 130ª 20 min (eu só coloquei as batatas agora porque eram pequenas, mas se não for o caso coloque no passo anterior).