

FAVAS COM ENTRECOSTO E MORCELA



INGREDIENTES

- 750 GR DE ENTRECOSTO CORTADO EM PEDAÇOS
- MEIO CHOURIÇO DE CARNE
- 1 MORCELA
- 1 KG DE FAVAS
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 DL DE VINHO BRANCO
- 1 FOLHA DE LOUREIRO
- SAL E PIRI-PIRI Q.B.
- 1 DL DE AZEITE
- 1 COLHER DE BANHA OU MARGARINA
- 1 RAMO DE CHEIROS ATADOS COM CORDEL DE COZINHA (HORTELÃ, COENTROS, 1 FOLHA VERDE DE ALHO FRANCÊS)
- 0,5 L DE ÁGUA A FERVER

CONFEÇÃO

1. Temperar os pedaços de entrecosto com o sal, o piri-piri, o louro, os alhos picados e o vinho branco. Deixar marinar no frigorífico durante algum tempo.
2. Na taça, com a lâmina ultrablade, colocar a cebola cortada em pedaços, o azeite e a banha. Picar em velocidade 12 durante 30 segundos.
3. Mudar para o acessório misturador. Juntar o chouriço cortado em rodelas. Selecionar Slowcook P1.
4. Adicionar o entrecosto com um pouco da marinada e selecionar Slowcook P3.
5. Juntar as favas, o resto da marinada e 0,5 l de água a ferver. Envolver todos os ingredientes. Por cima, colocar a morcela inteira e o ramo de cheiros. Selecionar Slowcook P2, aumentando a temperatura para 100º e diminuindo o tempo para 40 minutos.
6. Servir bem quente, com a morcela cortada em rodelas por cima.