

CALDEIRADA DE POTAS



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça e cobrir o fundo com um pouco de cebola, alho, pimento, louro, um pouco de salsa, piri-piri, knorr e metade do tomate. Por cima desta camada colocar batata, a seguir pota cortada em bocados.
2. Repetir a cebola, alho, pimento, salsa, sal e azeite.
3. Pôr mais batata, pota, e batata novamente por cima, terminando com cebola, alho, o resto do tomate, louro, salsa, piri-piri, sal e azeite.
4. Finalizar com o vinho e a água e programar v.1 100ª 15 min.
5. Programar mais 20 min a 130ª sem a tampa de vapor.

INGREDIENTES

- 1 KG DE BATATAS CORTADAS EM RODELAS GROSSAS
- 650 KG DE POTA DESCONGELADA E LIMPA
- 3 CEBOLAS ÀS RODELAS FINAS
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 100 GR DE PIMENTO VERMELHO EM TIRAS
- MEIA LATA DE TOMATE EM PEDAÇOS
- 2 COPOS VINHO BRANCO
- 2 COPOS DE ÁGUA
- 2 FOLHAS LOURO
- 1 KNORR PEIXE
- SALSA Q.B
- SAL Q.B
- PIRIPIRI Q.B
- AZEITE