

# COELHO COM COGUMELOS E BACON



Uma aventura na Cozinha

## INGREDIENTES

- COELHO Q.B. ( EU SÓ COMPRO COXAS DE COELHO UTILIZEI 3)
- 1 PACOTE DE SOPA DE CEBOLA INSTANTÂNEA
- 1 CERVEJA (DE 33CL)
- 20 CL DE VINHO BRANCO
- UMA FOLHA DE LOURO
- 200 GR DE BACON
- AZEITE Q.B.
- 1 LATA DE COGUMELOS
- SALSICA PICADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Arranje o coelho, corte-o em pedaços, deite-os para uma tigela e tempere-os com sal e pimenta.
2. Coloque o acessório misturador na taça e junte azeite (a cobrir o fundo) e junte o bacon, seleccione o programa Slow Cook P1, 100°, 8 minutos.
3. Deite depois o coelho junte a sopa de cebola, a cerveja, o vinho e a folha de louro e seleccione o programa Slow Cook P2, a 100°C, durante 40 minutos.
4. Rectifique os temperos, verifique se o coelho está bem cozinhado e, se necessário, seleccione mais 5 minutos no mesmo programa.
5. Retire da taça e sirva polvilhado com salsa picada e acompanhado com puré de batata ou outra guarnição a gosto.
6. Receita inspirada de:  
<http://receitas.moulinex.pt/receita/251-Carne-Coelho-com-Sopa-de-Cebola>