

SANDUÍCHE PO' BOY



CONFEÇÃO

1. Triture todas as especiarias num almofariz.

2. Coloque a cebola, o dente de alho e a malagueta sem as sementes na taça, com a lâmina picadora e programe velocidade 12, durante 30 segundos.

3. Junte o azeite e selecione o programa de cozedura lenta P1, durante 3 minutos, sem a tampa reguladora de vapor.

4. Adicione a carne cortada em 3 pedaços, o tomate cortado em pedaços pequenos e tempere com o sal, metade da mistura de especiarias e o molho inglês. Selecione o programa de cozedura lenta P2, durante 2 horas.

5. Retire a carne da taça e desfi e-a. Volte a pô-la na taça e adicione a restante mistura de especiarias.

6. Coloque a carne dentro do pão, com uma folha de alface e o tomate fatiado.

7. Sirva com pickles a gosto.

INGREDIENTES

- MISTURA DE ESPECIARIAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE COMINHOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE SEMENTES DE COENTROS
- 1 COLHER DE CHÁ DE PIMENTÃO-DOCE
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE ORÉGÃOS
- 1/4 COLHER DE CHÁ DE PIMENTA-PRETA
- 1/4 COLHER DE CHÁ DE TOMILHO SECO
- 1/4 COLHER DE- DE CHÁ DE PIMENTA-DE-CAIENA
- PARA A CARNE
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1/2 MALAGUETA VERMELHA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 300 G DE ROSBIFE
- 1 TOMATE MADURO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL

MARINHO

- 2 COLHERES DE SOPA DE MOLHO INGLÊS
- PARA SERVIR
- 4 CACETINHOS
- 4 FOLHAS DE ALFACE
- 2 TOMATES PICLES A GOSTO