

# CARIL DE BORREGO



## CONFEÇÃO

1. Arranje a carne de borrego, corta-a em cubos e tempere-os com o vinho branco, o caril, sal e pimenta. Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho, corte as cebolas em pedaços, deite tudo na taça do robot com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10.
2. Passe com a espátula, junte o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Mude para o acessório misturador, adicione depois a carne com a marinada, o leite de coco e um raminho de salsa e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 35 minutos.
3. Rectifique os temperos, retire e sirva acompanhado com arroz e decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 1 PERNA DE BORREGO SEM OSSO (APROX. 800 G)
- 2 CEBOLAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 400 ML DE LEITE DE COCO
- 200 ML DE VINHO BRANCO
- 50 ML DE AZEITE
- 1 C. DE SOPA DE CARIL EM PÓ
- SALSA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.