

COELHO COM SOPA DE CEBOLA



CONFEÇÃO

1. Arranje o coelho, corte-o em pedaços, deite-os para uma tigela e tempere-os com sal e pimenta.
2. Deite depois o coelho para a taça do robot com o acessório misturador, junte o pó da sopa de cebola e as cervejas e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 40 minutos.
3. Rectifique os temperos, verifique se o coelho está bem cozinhado e, se necessário, seleccione mais 5 minutos no mesmo programa. Retire da taça e sirva polvilhado com salsa picada e acompanhado com puré de batata ou outra guarnição a gosto.

INGREDIENTES

- 1 COELHO
- 1 PACOTE DE SOPA INSTANTÂNEA DE CEBOLA
- 2 CERVEJAS MÉDIAS (33 CL CADA)
- SALSA PICADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.