Carne

COELHO MARINADO

Receita Oficial
Fácil
795 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 1 COELHO
- 800 G DE BATATAS
- 3 DENTES DE ALHO
- 200 ML DE VINHO BRANCO
- 50 ML DE AZEITE
- 1/2 CUBO DE CALDO DE CARNE
- 1 C. DE CHÁ DE PIMENTÃO-DOCE
- 1 FOLHA DE LOURO
- COENTROS
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Arranje o coelho, corte-o em pedaços e tempere-os com o pimentão-doce, o vinho branco, a folha de louro, sal e pimenta. Deixe marinar durante 30 minutos.

2. Descasque e lave os dentes de alho, deite-os na taça do robot com a lâmina picadora, junte um ramo de coentros e o azeite e pique 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, junte o coelho com a marinada, o caldo de carne e 100 ml de água.

3. Descasque e lave as batatas, corte-as em gomos finos, disponha-os no cesto de cozedura a vapor, encaixe por cima da taça e programe a 130ºC, durante 35 minutos, na velocidade 4.

4. Rectifique os temperos, verifique se o coelho e as batatas estão cozinhados e programe mais um pouco se necessário na mesma temperatura e velocidade. Retire e sirva a carne com as batatas. Pode guarnecer com salada.