

CUBOS DE PERU COM COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Corte o peito de peru em cubos e tempere-os com sal e pimenta. Descasque e lave a cebola e corte-a em meias luas. Lave os cogumelos e corte-os em quartos.
2. Coloque na taça do robot com o acessório misturador, o azeite, a cebola e a folha de louro e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Junte a polpa de tomate, a mostarda, os cubos de peru, os cogumelos e as natas e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C durante mais 15 minutos. Verifique se a carne está macia e, se necessário, ligue mais 5 minutos no mesmo programa e temperatura.
3. Retire depois da taça e sirva polvilhado com salsa ou coentros picados. Acompanhe com salada e arroz branco.

INGREDIENTES

- 700 G DE PEITO DE PERU
- 200 G DE COGUMELOS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 3 C. DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 200 ML DE NATAS
- 40 ML DE AZEITE
- 1 C. DE SOPA DE MOSTARDA
- 1 FOLHA DE LOURO
- SALSA OU COENTROS PICADOS Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.