

STROGONOFF DE PERU



CONFEÇÃO

1. Arranje os bifes de peru, corte-os em tiras e tempere-as com sal e sumo de limão.
2. Descasque e lave os dentes de alho, deite-os na taça do robot com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10. Junte a margarina e o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
3. Encaixe o acessório misturador, adicione as natas, a polpa de tomate, as tiras de peru, a mostarda e os cogumelos escorridos, rectifique o sal, tempere com piri-piri e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 25 minutos.
4. Retire da taça e sirva polvilhado com salsa ou coentros picados e acompanhado com arroz branco.

INGREDIENTES

- 700 G DE BIFES DE PERU
- 1 LATA GRANDE DE COGUMELOS INTEIROS
- 3 DENTES DE ALHO
- 400 ML DE NATAS
- 100 ML DE POLPA DE TOMATE
- 20 ML DE AZEITE
- 30 G DE MOSTARDA
- 20 G DE MARGARINA
- SUMO DE LIMÃO Q.B.
- SALSA OU COENTROS Q.B.
- SAL E PIRIPIRI Q.B.