

LOMBINHOS DE PERU RECHEADOS



INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 3 DENTES DE ALHO
- 75 ML AZEITE
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 200 ML POLPA TOMATE
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- 2 LOMBINHOS

CONFEÇÃO

1. Lâmina Picadora

2. Colocar as cebolas e os alhos na taça. Programar Velocidade 12, 15 segundos

3. Trocar para misturador. Descer a cebola das laterais com a espátula. Colocar o azeite. Programar Slow Cook/Mijoté P1, mas alterar o tempo para 10 minutos.

4. Colocar os lombinhos , a polpa de tomate, sal e pimenta e o vinho.

5. Programar Slow Cook P3 mas alterar para 100°.
