

ENSOPADO DE BORREGO



CONFEÇÃO

1. Temperar o borrego com 1 ou 2 horas de antecedência, com sal (não muito, pois a massa de pimentão também já tem sal), massa de pimentão, metade do vinho branco, e metade dos alhos. Eu depois de temperar coloco a carne dentro de um saco de plástico, para misturar melhor os temperos, e coloco no frigorífico.
2. Cortar a cebola em meias luas e colocar na taça com o acessório misturador, juntar os restantes alhos, e o azeite e programar Slow Cook P1.
3. Quando terminar juntar a carne com o molho do tempero, o resto do vinho, e programar Slow Cook 2(Vel.2/100º/10 min. A meio do tempo mexer a carne com a espátula.
4. Quando terminar juntar água até tapar a carne +/-, juntar metade da hortelã e uns pés de coentros e programar novamente mesma velocidade e temperatura +/- 30 minutos. Quando terminar verificar se a carne está cozida, se não estiver pôr mais uns minutos. Verificar temperos de sal e pimenta.
5. Convém verificar também o molho, se tiver pouco colocar mais um pouco de água, pois o ensopado precisa de muito molho.
6. Quando a carne estiver cozida, colocar as fatias de pão torrado numa travessa ou tacho largo, pôr o resto da hortelã por cima do pão e deitar o molho e carne por cima.
7. Servir acompanhado com batatas fritas.

INGREDIENTES

- -BORREGO PARTIDO EM PEDAÇOS, UTILIZEI A PARTE DAS COSTELAS E AQUELAS ABAS DA BARRIGA QUE NORMALMENTE NÃO SE UTILIZAM NOS ASSADOS.
- -2 COLHERES DE SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO
- -6 DENTES ALHO
- -200ML VINHO BRANCO
- -1 CEBOLA
- -2 RAMINHOS DE HORTELÃ
- -COENTROS
- - ÁGUA
- -3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- -SAL E PIMENTA
- -PÃO TORRADO