

# CARNE DE PORCO COM CASTANHAS



## INGREDIENTES

- 600 GR DE CARNE PARA ROJÃO
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.
- 1 C. CHÁ DE ALHO EM PÓ
- 1 MALAGUETA
- 150 ML VINHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 C. SOPA DE PIMENTÃO DOCE
- 250 GR DE CASTANHAS (PODEM SER CONGELADAS)
- 4 BATATAS MÉDIAS
- COENTROS PICADOS Q.B.

## CONFEÇÃO

1. COLOCAR O ACESSÓRIO MISTURADOR NA TAÇA E O AZEITE. PROGRAMAR SLOW COOK P1 5 MIN (SEM TAMPA DE VAPOR).
2. ENTRETANTO PARTIR A CARNE EM CUBOS PEQUENOS E JUNTAR AO AZEITE QUENTE, PROGRAMAR SLOW COOK P2, 100°, 7 MIN (SEM TAMPA DE VAPOR).
3. ADICIONAR 50 ML DE VINHO, O SAL, O ALHO EM PÓ, A MALAGUETA, A FOLHA DE LOURO E O PIMENTÃO DOCE. PROGRAMAR SLOW COOK P2, 95, 45 MIN, COM TAMPA DE VAPOR NO MÍNIMO (COM A PARTE MAIS ALTA PARA TRÁS).
4. AO FIM DE 10 MIN, ADICIONAR MAIS 50 ML DE VINHO E DEPOIS AO FIM DE MAIS 10 MIN, OS RESTANTES 50 ML DE VINHO. DEIXAR APURAR MAIS 10 MIN E VIRAR A TAMPA DE VAPOR COM A PARTE MAIS BAIXA PARA TRÁS (MÁXIMO).
5. DEIXAR COZINHAR ATÉ AO FIM DO PROGRAMA.
6. JUNTAR AS CASTANHAS (ASSEI NA AIRFRYER) E PROGRAMAR MAIS 7 MIN.
7. POR FIM RETIRAR A CARNE E AS CASTANHAS PARA UMA TAÇA E JUNTAR A BATATA FRITA AOS CUBOS (FRITEI NA AIRFRYER).
8. POLVILHAR COM COENTROS PICADOS E SERVIR.