Carne

TORRESMOS À MODA DA BEIRA ALTA

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- CERCA DE 900G DE CARNE PARA ROJÕES EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- PIMENTA PRETA, SAL, COLORAU
- 1 COLHER DE SOPA DE BANHA
- 1 COPO COM GRAVATA DE VINHO TINTO (SE FOR BOM, MELHOR, IRÁ NOTAR-SE NA CARNE E NA COR)

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça o acessório misturador e a banha. Juntar a carne e programar Slowcook P1 130º 5 min.
2. Acrescentar o vinho tinto e programar Slowcook P2 95º 45min.
3. Servir os rojões com o molho e batata e couve cozida, ou migas.
6. https://cardapiodesabores.blogspot.com/