

CHOCOS CREMOSOS EM MOLHO DE TOMATE E NATAS DO MAR



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion com a ultrablade, a cebola e os dentes de alho. Picar na Velocidade 11 por 10 segundos.
2. Substituir a lâmina pelo acessório misturador e com a espátula baixar a cebola e alho que ali se tenham alojado, baixando para o fundo da taça. Juntar o azeite e o Vinho do Porto e sem a tampa de vapor, seleccionar o programa Cozedura Lenta P1 a 130°C por cerca de 6 minutos.
3. Juntar os chocos limpos, a polpa de tomate, o caldo de legumes e temperar de sal e pimenta. Manualmente seleccionar 120°C na Velocidade 3 por cerca de 30 minutos.
4. Juntar as natas Sabores do Mar e programar mais 6 minutos a 120°C na Velocidade 4.
5. Garnecer com os coentros picados e servir com arroz branco.

INGREDIENTES

- 1.500 KG DE CHOCOS LIMPOS
- 2 CEBOLAS EM QUARTOS
- 3 DENTES DE ALHO
- 5 CL DE AZEITE
- 300 G DE POLPA DE TOMATE
- 3 CL DE VINHO DO PORTO
- 150 G DE UM PACOTE DE NATAS PARMALAT SABORES DO MAR
- 20 CL DE CALDO DE LEGUMES
- COENTROS FRESCOS PICADOS