

# PORCO COM LENTILHAS



## CONFEÇÃO

1. Descasque as cenouras e a cebola e corte-os em pedaços. Corte a entremeada em quatro fatias longas. Coloque a cebola na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte as cenouras e o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte as lentilhas, a entremeada, as salsichas, o caldo de carne, e a Maizena®, a folha de louro e 1 l de água. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 250 G LENTILHAS CRUAS
- 100 G CENOURAS
- 50 G CEBOLAS
- 5 CL AZEITE
- 500 G ENTREMEDADA
- 200 G SALSICHAS
- 1 C. DE SOPA DE CALDO DE CARNE
- 1 C. DE SOPA DE MAÏZENA®
- 1 FOLHA DE LOURO