

SALTEADO DE PORCO E CHOURIÇO COM BUZIOS

CONFEÇÃO



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 CHOURIÇOS
- 1 BIFANA DE PORCO
- 1 CENOURA AOS CUBOS
- 30 ML AZEITE
- MEIA CHÁVENA DE VINHO BRANCO
- SAL Q.B.

1. Por o acessorio picador na taça , por a cebola, os alhos, as cenouras e pique na velocidade 11 em 5 minutos.
2. Substituir o picador pelo acessorio misturador , verter o azeite e por no programa de cozedura lenta P1 nos 130 graus em 5 minutos.
3. Quando terminar, junte o vinho, os chouriços aos cubos bem como a bifana e a salsa., tempere com sal. Por no programa de cozedura lenta p2 100 graus durante 40 minutos. Aos 35 minutos de cozedura junte 50 ml de água misturada com uma gema de ovo pelo buraco da tampa do vapor.entretanto vaia cozendo à parte a massa de búzios.
4. Quando terminar escorra a massa e misture com o preparado. Se quiser pode guarnecer com salsa fresca ou queijo ralado. Sirva de imediato.