

TAJINE DE BORREGO



INGREDIENTES

- 800 G BORREGO
- 3 DENTES DE ALHO
- 3 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 C. DE CHÁ DE COENTROS EM PÓ
- 1 C. DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 1 C. DE CHÁ DE COMINHOS EM PÓ
- SUMO DE 1 LIMA
- 20 CL CALDO DE LEGUMES
- 12 G COENTROS FRESCO
- 12 G SALSA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Descasque os dentes de alho, coloque-os na taça com a lâmina picadora e pique-os na velocidade 12 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite, uma pitada de sal, as especiarias e o sumo de lima. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 3 min.
3. Entretanto, corte o borrego em cubos. Pique as ervas. Quando a cozedura do alho terminar, junte o borrego, o caldo e as ervas e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min.
4. Após a cozedura, sirva de imediato com cuscuz.