

CARNE DE VITELA COM COGUMELOS E CASTANHAS (SLOWCOOK)



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA BRANCA
- 1 CEBOLA ROXA
- 5 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- 200/300G DE COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS (USEI BRANCOS E MARRON)
- CARNE DE VITELA OU NOVILHO (USEI POSTA DE NOVILHO DA QUINTA DOS AÇORES, CERCA DE 350G)
- SAL
- PIMENTA
- PIMENTÃO DOCE
- TOMILHO (OU OUTRAS ERVAS AROMÁTICAS A GOSTO)
- CASTANHAS CONGELADAS A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Com o tampão XL colocado, adicionar cebola e alho laminados (em alternativa pode-se picar com a ultrablade, caso se queira a cebola e o alho imperceptíveis, trocando de seguida a lâmina pelo tampão).
2. Adicionar azeite qb (a tapar o fundo da taça) e programar SlowCook P1.
3. Mexer e adicionar os cogumelos laminados. Programar SlowCook P1 8min.
4. Adicionar a carne e temperar com sal, pimenta, pimentão doce e ervas aromáticas. Programar SlowCook P2 a 100°C durante 1h30, com a saída de vapor no máximo. A metade do tempo pausei para dar uma mexida no conteúdo e garantir que havia humidade suficiente.
5. Adicionar as castanhas e programar SlowCook P2 a 100°C durante 20min.
6. Retirar para uma travessa, fatiar a carne e servir.
8. Nota: A carne ficou maravilhosa, super macia e saborosa. E o molho também ficou muito saboroso.
9. Pode ser feito com mais peças ou uma peça maior, de forma a dar para mais pessoas.