

STROGONOFF DE PORCO



CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola aos quartos e os dentes de alho e pulse durante 10 segundos (lâmina ultrablade).
2. Trocar para o acessório misturador e juntar o azeite e programar slow-cook P1.
3. Juntar a carne, o vinho, o sal e a pimenta, o concentrado de tomate e a mostarda e programar slow cook P2.
4. Juntar o pacote das natas e programar mais 3 minutos, temperatura 100º, velocidade 2.
5. Acompanhar com arroz branco.

INGREDIENTES

- 400 G DE TIRAS DE PORCO
- 2 CEBOLAS PEQUENAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 45 G DE AZEITE
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER SOPA DE CONCENTRADO DE TOMATE
- 1 COLHER CHÁ DE MOSTARDA
- 1 PACOTE DE NATAS (200 ML)
- SAL E PIMENTA