

# CARNE À JARDINEIRA



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade, colocar na taça a cebola, o alho e o chouriço e picar 10 segundos com pulse. Repetir se necessário.
2. Com a lâmina misturadora, adicionar o azeite e programar slow cook P1.
3. Adicionar a carne e programar slow cook P1.
4. Adicionar a água (e o vinho, opcional), o pimentão doce, a polpa de tomate, o sal e a pimenta. Programar velocidade 1 a 100°C durante 20 minutos.
5. Adicionar as ervilhas, as batatas e as cenouras e programar mais 20 minutos com velocidade 1 e 100°C.

## INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 100G DE ENCHIDOS (CHOURIÇO, PAIO OU OUTRO)
- AZEITE QB
- CERCA DE 400G DE CARNE PARA ESTUFAR, CORTADA EM CUBOS PEQUENOS
- 200 ML DE ÁGUA (OU 100 DE ÁGUA + 100 DE VINHO)
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 COLHERES DE SOPA DE PIMENTÃO DOCE
- SAL QB
- PIMENTA QB
- 300G DE BATATA CORTADA EM CUBOS
- 200G DE CENOURA CORTADA EM CUBOS
- 200G DE ERVILHAS