

# PERÚ COM CHOURIÇO



## CONFEÇÃO

1. Descasque as cebolas e o alho. Coloque na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 20 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e o vinho branco e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte o peru, os tomates, o tomilho, a folha de louro, o chouriço em cubos e a Maizena® diluída no caldo e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min. No final da cozedura, sirva de imediato.

## INGREDIENTES

- 800 G PERU (EM PEDAÇOS PARA SALTEAR)
- 100 G CHOURIÇO
- 2 CEBOLAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 15 CL VINHO BRANCO
- 250 G TOMATES PELADOS (DE LATA)
- 1 RAMINHO DE TOMILHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 C. DE CHÁ DE MAÏZENA®
- 20 CL CALDO DE GALINHA
- SAL