

CARNE DE PORCO À PORTUGUESA



INGREDIENTES

- 500 G CARNE DE PORCO EM CUBOS
- 500 G BATATA PARA FRITAR EM CUBOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 75 ML VINHO BRANCO
- 100 G PICKLES
- AZEITONAS PRETAS Q.B.
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 C. DE SOPA DE BANHA
- 1 C. SOPA DE COLORAU
- SAL E PIMENTA Q.B.
- SALSA PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Tempere a carne com sal, pimenta, colorau, os dentes de alho esmagados e a folha de louro. Cubra com o vinho branco e deixe marinar durante 2 horas.
2. Escorra muito bem a carne, reservando a marinada.
3. NA COMPANION XL: Na taça com o acessório fundo plano, coloque o azeite e a banha e programe 10 min a 150°C. Assim que a banha estiver derretida, adicione a carne e mexa bem com uma colher de pau. Deixe fritar, e vá mexendo de vez em quando, para toda a carne ficar bem selada. Reserve a carne e substitua o acessório fundo plano pelo eixo. Coloque o acessório misturador e volte a pôr a carne na taça. NA CUISINE COMPANION: Na taça com o acessório misturador, coloque o azeite e a banha e programe Slow Cook P1, a 130°C, durante 12 min. Assim que a banha estiver derretida, abra a tampa, adicione a carne e envolva com a espátula. Carregue em Start para continuar o programa até ao fim.
4. Cubra com a marinada e programe Slow Cook P2, a 95°C, durante 35 min.
5. Entretanto, frite as batatas e escorra os pickles. Se necessário, passe os pickles por água para retirar o excesso de vinagre.
6. No final do programa, adicione as batatas já fritas, os pickles e as azeitonas, e envolva bem com a espátula. Programe mais 2 min, a 95°C, sem velocidade.
7. Sirva decorado com salsa.