

PATÉ DE PORCO



INGREDIENTES

- 1 KG PÁ DE PORCO (SEM COURATO E SEM OSSO)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 3 CL AZEITE
- 10 CL VINHO BRANCO
- 5 CL LICOR DE ARMANHAQUE
- 1 C. DE CHÁ DE 5 ESPECIARIAS
- 17 G SAL
- 3 G PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o alho e corte em quatro. Corte a pá de porco em cubos grandes.

2. Coloque a cebola e o alho na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade turbo durante 15 seg. Transfira para uma taça.

3. Coloque a pá de porco e o azeite na taça e misture na velocidade 12 a 100 °C durante 30 seg. Retire a carne e substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Coloque todos os ingredientes na taça. Seleccione o programa P3 para o programa de cozedura lenta a 100 °C durante 2 horas. Após 30 min.de cozedura, corte os pedaços grandes de carne utilizando a espátula.

4. No final da cozedura, coloque a carne cozida numa terrina e retire alguma da gordura da superfície.
