

FEIJOADA DE POTA COM CAMARÃO E DELÍCIAS



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA GRANDE
- 4 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- TIRAS DE POTA CORTADAS AOS CUBOS (USEI 200G)
- MIOLO DE CAMARÃO (1 EMBALAGEM)
- SAL QB
- PIMENTA QB
- TOMILHO E SALSA QB
- DELÍCIAS DO MAR (OPCIONAL, USEI 8 PALITOS)
- FEIJÃO BRANCO (1 LATA GRANDE)

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade, picar a cebola e o alho 20seg, função pulse.

2. Adicionar azeite, colocar o acessório misturador e programar SlowCook P1.

3. Adicionar a pota e o camarão e voltar a programar SlowCook P1.

4. Temperar a gosto (sal, pimenta, ervas) e programar SlowCook P3 a 100º.

5. Adicionar o feijão com parte da calda e programar vel1, 100º, 10 minutos.

6. No final adicionar as delícias do mar cortadas aos pedaços (são opcionais, nem sempre coloco) e programar mais 3 minutos vel1 100º.

8. NOTA: É possível dobrar a receita. Costumo fazer quantidade para congelar ou sobrar para o dia seguinte (ainda está mais saborosa no dia seguinte).

9. A proporção de feijão/peixe é configurável a gosto.
