

A MINHA CARNE DE PORCO À ALENTEJANA



INGREDIENTES

- 500G DE ROJÕES PARTIDOS EM CUBOS PEQUENOS
- SAL QB
- ALHO QB
- PIMENTA QB
- PIMENTÃO DOCE QB
- AZEITE QB
- BATATAS PARA FRITAR (CORTADAS AOS CUBOS PEQUENOS)
- CAMARÃO (E/OU AMEIJOA)

CONFEÇÃO

1. Temperar a carne previamente, de preferência com algumas horas de antecedência. Usei sal, alho esmagado, pimenta (4 bagas + cayena em pó), pimentão doce e azeite.

2. Fritar as batatas cortadas aos cubos (fiz na multifry, 30 minutos função batata) e reservar.

3. Entretanto, com o acessório misturador e sem a tampa de vapor, colocar a carne e programar SlowCook P1 15 minutos (não adicionei azeite pois a carne já levava gordura própria + marinada).

4. Colocar na taça o cesto de vapor forrado a papel vegetal com os camarões (e/ou as ameijoas) e programar SlowCook P2 100º 40 minutos, com a tampa no máximo de vapor. A meio verificar se a carne mantém alguma humidade para não torrar e, se necessário, adicionar um pouco de água (não foi necessário).

5. Adicionar os camarões/ameijoas à carne e programar SlowCook P1.

6. Juntar o preparado às batatas reservadas e servir.

8. Nota: Acompanhar com salada e azeitonas.
