

# JARDINEIRA DE VITELA



## CONFEÇÃO

1. Com a ultra blade na taça, picar a cebola e o alho com uns toques de turbo.
2. Mudar para o acessório misturador e acrescentar o azeite. Programar slowcook p1 5min.
3. Juntar a carne, os temperos, o vinho e programar slowcook p2 100° 45min.
4. Juntar a água, as batatas, a cenoura e as ervilhas e programar slowcook p2 100° 20min.

## INGREDIENTES

- 600G VITELA AOS PEDAÇOS (USEI ACÉM)
- 1 CEBOLA + 2 DENTES DE ALHO
- 1 FIO DE AZEITE
- 2 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 4 C. SOPA DE VINHO BRANCO
- 1 CALDO DE CARNE
- 2 C. SOBREMESA DE COLORAU
- 1 C. SOBREMESA DE PIMENTA
- SAL
- BATATAS QB ÀS RODELAS
- ERVILHAS A GOSTO
- 1 CENOURA ÀS RODELAS
- CERCA DE 400ML DE ÁGUA