

ENTRECOSTO COM FAVAS, CHOURIÇO E OVOS ESCALFADOS



INGREDIENTES

- UMA TIRA DE ENTRECOSTO EM PEDAÇOS
- UM CHOURIÇO DE CARNE
- 4 OVOS
- 1 CEBOLA E 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- UM CÁLICE DE VINHO BRANCO
- 3 A 4 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- SAL, PIMENTA, COLORAU, PIRI-PIRI
- 1 KG DE FAVAS
- UM FIO DE AZEITE
- ÁGUA QB

CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade na taça, picar a cebola e o alho.

2. Trocar para o acessório misturador e adicionar um fio de azeite e o louro. Programar P1 5min.

3. Acrescentar o chouriço, a carne, a polpa de tomate, temperos, o vinho e programar p3 20 min a 100. Se necessário, juntar um pouco de água.

4. Findo o tempo, juntar as favas, cobrir com água e programar P2 100 30 min. Retirar o acessório, retificar temperos e adicionar os ovos e programar p3 100 10 min.
