

# CARNE DE VACA FLAMENGA



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o alho e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 12 durante 30 seg.

---
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e o bacon e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 10 min.

---
3. Entretanto, dissolva a Maizena® no caldo. No final do programa, junte o caldo, a cerveja, a carne, o pão de especiarias, a pimenta e o ramo de ervas aromáticas. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 2 horas.

---
4. Sirva quente com batatas ao vapor ou tagliatelles.

---

## INGREDIENTES

- 800 G PÁ DE VACA
- 3 CEBOLAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 150 G BACON
- 15 G MAÏZENA®
- 15 CL CALDO DE CARNE
- 70 CL CERVEJA PRETA
- 30 G PÃO DE ESPECIARIAS
- 10 GRÃOS DE PIMENTA
- 1 RAMO DE ERVAS AROMÁTICAS