

COZIDO À PORTUGUESA



CONFEÇÃO

1. Corte a carne em pedaços. Descasque os legumes e corte-os em metades.

2. Coloque 1L de água, a carne, a couve, os enchidos e os restantes legumes (por esta ordem) na taça com o acessório misturador. Adicione sal a gosto.

3. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 45 min.

4. No final da cozedura, filtre o caldo e sirva.

INGREDIENTES

- 300 G ENTRECOSTO
- 100 G ORELHA
- 100 G CHISPE
- 100 G ENTREMEADA
- 1 FARINHEIRA
- 1 CHOURIÇO DE CARNE
- 1 CHOURIÇO DE SANGUE
- 200 G CARNE DE VACA
- 100 G COUVE LOMBARDA (FOLHAS)
- 100 G CENOURAS
- 100 G NABOS
- 200 G BATATAS
- SAL