Carne

FEIJOADA À ESPANHOLA

Receita Oficial
Fácil
845 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 400 G FEIJÃO BRANCO SECO
- 2 CHOURIÇOS IBÉRICOS (150 G)
- 2 MORCELAS (150 G)
- 200 G PRESUNTO IBÉRICO EM FATIAS (OPCIONAL)
- 200 G TOUCINHO
- 5 TOMATES
- 2 CL AZEITE
- 50 CL CALDO DE GALINHA
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO DESCASCADOS

CONFEÇÃO

1. Coloque o presunto e o toucinho de molho durante 12 horas para retirar o sal. Noutra taça, mergulhe feijão seco em água durante 12 horas para voltar a hidratá-los.

2. Descasque e corte a cebola, coloque-a na taça com a lâmina picadora. Pique durante 10 seg. na velocidade 1Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte os tomates (cortados em quartos) e o azeite. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 10 min.

3. Junte o resto dos ingredientes e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 ºC durante 1h45.

4. Sirva quente.