

# COELHO COM CERVEJA



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o alho e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg. Corte o bacon em tiras finas. Passe o coelho pela farinha.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e o bacon e seleccione o programa de cozedura lenta P1 a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte a cerveja e o coelho. Tempere com sal e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min. Retire a tampa após 5 min. para o álcool da cerveja evaporar. No final da cozedura, sirva de imediato.

## INGREDIENTES

- 800 G COELHO CORTADO EM PEDAÇOS
- 100 G CEBOLAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 150 G BACON
- 3 C. DE SOPA DE FARINHA
- 35 CL CERVEJA
- SAL