Carne

MIGAS À ALENTEJANA COM CARNE DE PORCO

Blogger Oficial
Médio
60 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 700 G DE CARNE PORCO (JÁ CORTADA EM CUBOS)
- 70 G BANHA
- 20 G AZEITE
- 2 C. SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO CASEIRA, Q.B
- 3 DENTES ALHO
- SUMO DE 1/2 LIMÃO
- 1 MOLHO DE COENTROS, PICADOS
- SAL Q.B.
- 4 BATATAS, CORTADAS EM CUBOS
- 5/6 FATIAS DE PÃO DURO, ALENTEJANO

CONFEÇÃO

1. Envolva na carne, a massa de pimentão e os alhos picados e sal (apenas se necessário) e reserve por algumas horas.
2. Na taça com o acessório misturador, coloque a banha de porco e o azeite assim como a carne que esteve a marinar e programar 130º/Vel.l/35 min..
3. Colocar o pão alentejano partido aos bocados numa tigela, e amolecer com um pouco de água quente.
4. Após retirar a carne da taça e parte da gordura, coloque agora o pão bem escorrido na restante gordura (aqui na quantidade de gordura a deixar na taça, foi a olho e vai depender se as querem mais sequinhas ou mais húmidas), e junte os coentros picados e programar depois 4 min /130º/ Vel 2.
5. Se após esse tempo acharem que ainda não estão bem sequinhas, programar mais um minuto.
6. Tempere a carne com sumo de limão e mais coentros frescos picados e sirva com as migas e a batata previamente frita em cubos.