

EMPADÃO DE CARNE



INGREDIENTES

- PARA O RECHEIO:
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 50 ML AZEITE
- 400 G CARNE PICADA (COZIDA)
- 1/4 CHOURIÇO CORRENTE (COZIDO)
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COLHER DE SOPA DE SALSA PICADA
- SAL E PIMENTA Q.B.
- LEITE Q.B.
- 1 GEMA DE OVO
- PARA O PURÉ:
- 1 KG DE BATATA PARA FRITAR/PURÉ
- 400 ML LEITE
- 40 G MARGARINA
- SAL E PIMENTA Q.B.
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- 1 GEMA DE OVO PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. - Coloque a carne e o chouriço em pedaços na taça com a lâmina picadora e pique na Vel.12 durante 30 seg. Reserve.
2. - Coloque os dentes de alho e a cebola partida em quartos e pique na Vel.11 durante 10 seg.
3. - Troque pelo acessório misturador, adicione o azeite, a salsa e o louro e refogue no Programa de Cozedura Lenta P1 durante 5 min.
4. - Adicione a carne e o chouriço picados, tempere com sal e pimenta, e selecione o Programa de Cozedura Lenta P1 durante 10 min. Se a carne estiver a ficar seca, acrescente um pouco de leite. Retire o louro e rectifique os temperos.
5. - Retire da taça e adicione uma gema de ovo, misturando bem com um garfo. Reserve.
6. - Substitua o acessório pela lâmina para amassar/triturar.
7. - Coloque na taça as batatas cortadas em pedaços, junte o leite, tempere com sal, pimenta e noz-moscada e selecione o Programa de Cozedura Lenta P3 a 100°C durante 30 min.
8. - Adicione a margarina e programe 30 seg na Vel.8, passando com a espátula a meio.
9. -Pré-aqueça o forno a 200°C.
10. - Num pyrex untado com margarina, coloque metade do puré, a carne reservada, cubra com o puré restante e pincele com uma gema de ovo batida. Com um garfo, faça uns riscos entrançados para decorar.
11. - Leve ao forno a 200°C durante cerca de 20-30 min até que fique douradinho.