

# CARNE DE PORCO À ALENTEJANA



## CONFEÇÃO

1. Temperar a marinar duas horas antes de iniciar a confecção, com temperos que referidos ingredientes.
2. Colocar as ameijoas duas horas antes em agua e sal para que elas abram e larguem a areia que têm (trocar 3 a 4 vezes a água)
3. Coloque na taça o acessório picador, os alhos e pique 8 seg. à vel.8.
4. Troque pelo acessório misturador, junte azeite e programe 7 min., 100 °C à vel.3 Durante toda a preparação retire a tampa doseadora de vapor.
5. Em seguida adicione a carne e seleccione o slow cook P1 por 10 minutos.
6. Junte a marinada do tempero, programando novamente slow cook P1 por 20 minutos
7. De seguida junte as ameixas e seleccione o programa por mais 7 minutos
8. Acompanhe com a batata frita ou batata salteada e polvilhe com salsa ou coentros (caso seja do seu agrado)

## INGREDIENTES

- 600 G DE CARNE DE PORCO CORTADA EM PEQUENOS CUBOS
- 600G DE AMEIJOAS
- AZEITE
- 1 CEBOLA
- 2 ALHOS
- TEMPERO DA CARNE:
- VINHO BRANCO Q.B.
- SAL
- PIMENTAO DOCE
- PIMENTA
- OREGÃOS
- PIRIPIRI
- CALDO DE CARNE
- BATATAS