Panela de Vapor

Receita Oficial
Fácil
56 Min.
6 Doses

FIAMBRE COM MOLHO MADEIRA E LEGUMES AO VAPOR

INGREDIENTES

- 6 FATIAS DE FIAMBRE FUMADO ESPESSAS (5 MM)
- 750 G BATATAS
- 150 G COGUMELOS
- 300 G ERVILHAS CONGELADAS
- 100 G BACON FUMADO
- 2 CHALOTAS
- 1 C. C. BEM CHEIA DE CALDO DE CARNE
- 1 C. C. RASA DE FÉCULA DE MILHO
- 75 G DE VINHO DA MADEIRA

CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas e as batatas.

2. Corte as batatas em cubos e corte grosseiramente os cogumelos.

3. Na taça do robot com a lâmina picadora, pique as chalotas durante 10 s na velocidade 12. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e raspe as paredes da taça. Adicione o caldo de carne, o vinho da Madeira, os cogumelos e 60 cl de água.

4. Feche a tampa e coloque a panela de vapor. Coloque as batatas e tempere com sal.

5. Inicie a cozedura na velocidade 3 a 120ºC durante 26 min.

6. Quando ouvir o sinal sonoro, retire a panela de vapor. Junte na taça a fécula de milho diluída com 1 c.s. de água. Volte a colocar a panela de vapor e junte o bacon e as ervilhas sobre as batatas. Coloque o tabuleiro de vapor superior e coloque as 6 fatias de fiambre intercalando-as. Volte a colocar a tampa e deixe cozer na velocidade 2 a 120ºC durante 20 min.