

# CARNE PORCO À ALENTEJANA



## CONFEÇÃO

1. Com o acessório misturador colocar 3 colheres de banha e programar slowcook p1 2 min.
2. Juntar a carne e programar mais 10 minutos slowcook p1 no fim abrir, revirar a carne toda e colocar mais 10 min slowcook p1 130 graus.
3. Terminado o tempo juntar 1 cerveja pequena e o molho de vinha d'alhos da carne programar 10 min vel 1 100 graus.
4. Abri novamente e adicionei as amêijoas, programei vel 1 100 graus mais 15 minutos e voilá.. Carne de porco à alentejana só junto a salsa na travessa

## INGREDIENTES

- 1/2 LOMBO DE PORCO TEMPERADO EM VINHA DE ALHOS (FAZER UMA PASTA COM ALHOS, PIMENTÃO VERMELHO E VINHO BRANCO, DEIXAR MARINAR A CARNE DE UM DIA PARA O OUTRO)
- 500 GR AMÊIJOAS
- BATATAS PARA FRITAR
- SALSA
- SAL
- 3 COLHERES BANHA PORCO
- 1 CERVEJA MINI