

LOMBINHO DE PORCO COM LEGUMES



CONFEÇÃO

1. Pica-se a cebola e o alho, com a lâmina ultrablade. Trocar para o acessório misturador, adicionar o azeite e programar Slow Cook P1 130º durante 5min. Adicionar o tomate pelado, o louro, a noz moscada, o sal, os coentros moídos e programar novamente Slow Cook P1 130º durante 5 min. Enquanto isso, cortar o lombinho em cubos pequenos. Adicionar a carne à taça e programar Slow Cook P2 95º durante 35min. A meio do tempo de confeção, adicionar a mistura de legumes. Deixar terminar o programa e servir com arroz branco.

INGREDIENTES

- MEIA CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 PCO DE AZEITE
- 1 LOMBINHO DE PORCO
- 1 PITADA DE NOZ MOSCADA
- 1 PITADA DE SAL
- 1 PITADA DE COENTROS MOÍDOS
- 1 FOLHA DE LOURO
- MISTURA DE LEGUMES (TIPO MACEDÓNIA)
- 390GR DE TOMATE PELADO EM PEDAÇOS