

# MOLHO FRANCESINHA



## CONFEÇÃO

1. Piquei 4 dentes de alho 1 cebola vel 12 10 seg adicionei azeite e troquei para acess misturador programei slowcook p3 130 graus 5 min adicionei 1 mini 25 ml whiskey 25 ml vinho Porto 4 colheres sopa polpa tomate 2 colheres sopa mostarda sal e pimenta a gosto 1 um cubo caldo carne programei slowcook p3 130 g 5 min
2. A parte juntei 500 ml água a 1 pacote de creme marisco e adicionei quando terminou os 5 min
3. Troquei de acessorio para a lâmina e programei sopas p3 100 graus 20 min

## INGREDIENTES

- 4 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- AZEITE
- 1 MINI
- 25 ML WHISKEY
- 25 ML VINHO PORTO
- 4 COLHERES SOPA POLPA TOMATE
- 2 COLHERES SOPA MOSTARDA
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- 1 UM CUBO CALDO CARNE
- 500 ML ÁGUA
- 1 PACOTE DE CREME MARISCO