

# ERVILHAS COM OVOS À ALGARVIA



## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CHOURIÇO DE SANGUE (100G)
- 1 CHOURIÇA CORRENTE (100G)
- 70G BACON FUMADO
- 750G ERVILHAS CONGELADAS
- 12 DL DE ÁGUA
- 1 MÃO DE SAL
- 4 OVOS
- SAL E PIMENTA Q.B. PARA OS OVOS
- MOLHO DE COENTROS

## CONFEÇÃO

1. Coloque a lâminha picadora na taça, junte a cebola aos cubos e o alho e programe vel.11 por 10 seg;
2. Troque a lâmina picadora pela pá misturadora e junte as chouriças cortadas às rodela e o bacon cortado às tiras; deite um fio de azeite e programe slow cook P1 por 5 min;
3. Deite as ervilhas na taça e adicione água até à marca 2.5L; junte o sal e programe slow cook P2 por 35 min, 100°C;
4. Ao fim de 30 min fazer stop, retirar a tampa e juntar os ovos um a um previamente temperados (não colocar pelo bocal para que os ovos não rebentem);
5. Reiniciar o programa e quando faltar 1 min para o final juntar os coentros pelo bocal.