

FRANCESINHA À LÁ EVA



INGREDIENTES

- MOLHO
- 2 DENTES DE ALHO
- 250 G. CEBOLA
- 50 G. AZEITE
- SALS
- 1 FOLHA DE LOURO
- PIRI-PIRI Q.B.
- 2 CALDOS KNORR DE GALINHA
- 250 G. POLPA TOMATE
- 1 COLHER SOPA MOLHO INGLÊS
- 0.33 CERVEJA
- 150 G. VINHO BRANCO
- 50 G. WHISKY
- 30 G. MAIZENA
- 100 G. ÁGUA
- FRANCESINHA
- 8 FATIAS DE PÃO DE FORMA
- 4 BIFE
- 4 SALSICHAS FRESCAS
- 4 FATIAS DE FIAMBRE
- 4 FATIAS DE MORTADELA COM AZEITONAS
- 4 FATIAS DE QUEIJO
- 4 OVOS (OPCIONAL)
- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA (CORTE EM 4 PARTES IGUAIS/QUADRADOS)
- CAMARÕES Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça, a cebola, o alho e o azeite e pique 10 seg. Vel6
2. Programe Slow Cook P1 100º 5minutos . Adicione todos os outros ingredientes à excepto a maizena e a água e programe Slow Cook P2 100º 20minutos. Quando terminar junte a maizena dissolvida em água e programe Slow Cook P1 100º 5minutos .
3. Retire a folha de louro e triture tudo Vel.8/9 +/- 1minuto
4. Reserve o na taça (quente).
6. Grelhe os bifes temperados com sal e pimenta e as salsichas frescas.
7. Leve as fatias de pão de forma a torrar um bocadinho no forno
8. Depois coloque 1 fatia de fiambre, a salsicha fresca, a mortadela com azeitona e o bife. (nas 4)
9. Cobra com outra fatia de pão e agora cobra todo o pão com o queijo.
10. Frite os ovos e coloque um em cada francesinha (opcional)
11. Cobra cada francesinha com um dos quadrados de massa folhada previamente já cortados.
12. Leve ao forno até a massa folhada começar a ficar tostadinha/loira.
13. Deite o molho quentinho por cima.
14. Decorei com camarões.(opcional)
15. Podem acompanhar com uma batata frita ao palito.

17. Bom apetite, espero que gostem!
