Carne

CUBOS VITELA COM COGUMELOS

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 700 GR CUBOS DE VITELA
- AZEITE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 4 COLHERES SOPA TOMATE
- SAL
- LOURO
- PIMENTÃO VERMELHO
- SAL
- 50 ML VINHO BRANCO
- 1 LATA COGUMELOS LAMINADOS

CONFEÇÃO

1. Corta-se a carne em pedaços pequenos.
2. Na taça da cc com lâmina de corte, picar a cebola e os alhos vel 10 15 seg, raspar as laterais adicionar azeite e programar p1 slowcook.
3. Adicionar a carne, os temperos, pimentão sal e folha de louro, o vinho, a polpa de tomate e por fim os cogumelos programar p2 slowcook 100 gr 35 min.