

COELHO ESTUFADO COM ERVILHAS



CONFEÇÃO

1. Coloque o coelho numa taça e tempere-o com sal, pimenta, o vinho branco, água, vinagre, o alho em rodelas o bacon e uma folha de louro e deixe marinar.
2. Na taça da cc com lâmina de corte, picar a cebola vel 10 15 seg, raspar as laterais adicionar azeite e programar p1 slowcook 5 min.
3. Adicionar o coelho e a marinada e programar p2 slowcook 100 gr 30 min.
4. Adicionar as ervilhas escorridas e programar 100 graus 5 min sem velocidade

INGREDIENTES

- 1 COELHO PARTIDO EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLA
- BACON AOS CUBOS
- 4 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- AZEITE Q.B.
- 150 ML VINHO BRANCO
- 150 ML ÁGUA
- 100 ML VINAGRE
- PIMENTÃO VERMELHO EM PÓ
- 1 LATA DE ERVILHAS