

CALDEIRADA DE CONGRO



CONFEÇÃO

1. Na taça da Cuisine Companion coloque a pá misturadora , a cebola as rodelaas ,o alho picado, o tomate aos cubos , os restantes ingredientes solidos , o peixe e por fim os ingredientes líquidos.
2. Programe 40 minutos a 130° vel. 2
3. Acompanhe com arroz branco

INGREDIENTES

- 6 POSTAS DE CONGRO
- 6 BATATAS
- 2 CEBOLAS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1/2 COPO DE VINHO
- 1 COPO DE ÁGUA
- 2 DENTES DE ALHO
- SAL Q.B
- 1 TOMATE BEM MADURO
- 1 RAMO DE SALSA
- 1 C.SOBREMESA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 50 ML DE AZEITE