

PERNAS DE PERU ESTUFADAS



CONFEÇÃO

1. Marinar as pernas de peru com o vinho branco, vinho do porto, sumo de limão, sal, pimenta, pimentão doce, alho em pó, alho picado, ervas aromáticas secas e louro (entre 6-8 h antes da confeção)
2. Colocar a lâmina picadora, juntar a cebola e o alho e programar vel 12 por 1 min.
3. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, acrescentar o azeite e programar slow cook P1, 5 min, 130°C.
4. Colocar o peru juntamente com a marinada na taça e adicionar o caldo knorr, o tomate e o molho inglês. Colocar as batatas previamente temperadas no cesto de vapor e por fim programar slow cook P2, 100°C, 1 h.
5. Quando o programa terminar, rectificar os temperos.
6. Opcional: Colocar tudo numa assadeira e levar ao forno 10 min a 200°C no modo grill para tostar.

INGREDIENTES

- 2 PERNAS DE PERU (+/- 1 KG)
- 250 ML VINHO BRANCO
- SUMO DE 1/2 LIMÃO
- 2 C. SOPA PIMENTÃO DOCE
- PIMENTA Q.B.
- SAL Q.B.
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO+1 DENTE DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- ALHO EM PÓ Q.B.
- ERVAS AROMÁTICAS SECAS A GOSTO
- 1 CÁLICE VINHO DO PORTO
- 1/2 LATA DE TOMATE EM PEDAÇOS
- 1 CALDO KNORR DE CARNE
- 1 C. CHÁ MOLHO INGLÊS
- 6 BATATAS CORTADAS EM QUARTOS E TEMPERADAS COM SAL, AZEITE E ERVAS AROMÁTICAS
- AZEITE Q.B.