Carne

CARNE DE PORCO COM CAMARÃO

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 500 G DE CARNE DE PORCO EM CUBOS PEQUENOS
- CAMARÃO Q.B
- AMÊIJOA Q.B
- 1 PITADA DE PAPRIKA FUMADA
- 1 C.CHÁ DE MASSA DE ALHO
- 1C.SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 60 ML DE AZEITE
- SAL Q.B
- 1COPO DE VINHO BRANCO
- *SALSA Q.B PARA POLVILHAR DEPOIS DE PRONTO

CONFEÇÃO

1. Meia hora antes tempere a carne com o sal , alho ,paprika , 2 c.sopa de vinho e 1 fio de azeite.
2. Coloque a pá misturadora na taça
3. Deite o azeite , a carne , os tempreros e o vinho .
4. Programe 130 ° vel 2 por 25 minutos.
5. Acabado esse tempo coloque o cesto de cozer a vapor com o camarão e a amêijoa dentro.
6. Programe mais 5 minutos.
7. Findo esse tempo deite o camarão junto com a carne , envolva com a espátula e programe mais 3 minutos na vel.2 130 °
8. Polvilhe co
9. Acompanhe com batata frita ou arroz branco