

CARNE PORCO ALENTEJANA



CONFEÇÃO

1. No copo colocar lâmina picadora com cebola e tomates vel 7 / 30 seg. Adicionar azeite programar cozedura lenta P1.

2. Adicionar carne porco cortada em pedaços pequenos e restantes ingredientes. Colocar o cesto com as ameijoas descongeladas salpicar com sal. Programar cozedura lenta P3 / 45 minutos.

3. Ao mesmo tempo colocar batatas a fritar aos cubos.

4. Retirar ameijoas dispor num tabuleiro a carne por cima e batatas fritas misturar e salpicar com coentros.

INGREDIENTES

- 600 GR CARNE PORCO USEI LOMBO DO CACHAÇO
- 1 CEBOLA
- 2 TOMATES MADUROS
- MASSA ALHO E PIMENTÃO
- ERVAS DE COENTRO, ALHO, ALECRIM
- 1 KNORR
- 50 ML VINHO BRANCO
- AZEITE, SAL Q.B.