Carne

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-6 Doses

CARNE DE PORCO COM SOPA DE CEBOLA E COGUMELOS

INGREDIENTES

- 600G DE CARNE DE PORCO EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 1 CERVEJA MINI
- 1 PACOTE DE PÓ DE SOPA DE CEBOLA
- 1 LATA DE COGUMELOS
- ***NÃO NECESSITA DE SAL POIS A SOPA JÁ ESTÁ TEMPERADA

CONFEÇÃO

1. Na Cuisine companion coloque a pá misturadora na taça seguidamente da carne , a sopa de cebola e a cerveja.
2. Programe 130 ° vel 2 por 40 minutos (para a carne ficar bem tenra)
3. Adicione os cogumelos escorridos e programe slow cook P1 por 5 minutos.
4. Sirva de imediato
5. Eu Acompanhei com arroz branco mas aquele molho ficava todo contente com umas batatinhas fritas ;)