

ERVILHAS COM OVOS ESCALFADOS



CONFEÇÃO

2. Coloque na taça a cebola, o alho, o tomate e o azeite, pique 5 seg/vel 12 e refogue 8.5 min/ slow cook
3. De seguida triture 15 seg/vel 7, para que o molho fique homogéneo.
4. Adicione o chouriço e programe 3 min/ slow cook
5. Adicione as ervilhas, o caldo, o vinho, a água, e programe 25 min/temp 120/Velocidade 2
6. Rectifique o sal e mete s ovos a 10 min antes de acabar o programa, se necessário programe mais uns minutos à mesma temperatura e velocidade. Deite as ervilhas numa travessa funda, polvilhe com os coentros picados, retire a película aderente dos ovos e coloque-os por cima. Sirva de seguida.

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 120 G CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 150 G TOMATE
- 50 G AZEITE
- 200 G CHOURIÇO, CORTADO ÀS RODELAS
- 1000 G ERVILHAS CONGELADAS
- 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- 150 G VINHO BRANCO
- 100 G ÁGUA
- SAL, Q.B.
- COENTROS, Q.B.