

TIRAS DE PORCO C/ MOLHO DE CAFÉ E NATAS



INGREDIENTES

- 1 KG DE FEBRAS DE PORCO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 60 ML DE AZEITE
- 2 TOMATES MADUROS
- 200 ML DE NATAS
- 1 CAFÉ EXPRESSO OU 1 COLHER DE CHÁ DE CAFÉ EM PÓ
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descascar a cebola e os alhos, cortar em 4 e colocar na taça com a lâmina ultrablade, juntar os tomates cortados e programar Pulse durante 15 segundos.
2. Substituir a lâmina pelo acessório misturador, juntar o azeite e programar Slowcook P1, 5 minutos.
3. Cortar as febras às tiras e juntar na taça, temperar com sal e pimenta a gosto e programar Slowcook P2, 120º durante 20 minutos.
4. Findo o programa, juntar as natas e o café, rectificar os temperos e programar velocidade 1, 120º mais 10 minutos.
5. Enquanto fazia esta receita fiz um arroz branco ao vapor. Basta forrar o cesto com papel vegetal, colocar 2 copos de arroz agulha não muito cheios, a 1 cm do rebordo do copo, temperar com sal, 1 dente de alho e um fio de azeite e cobrir com dois copos de água, previamente fervida, bem cheios. Colocar o cesto quando se coloca a carne na taça.