

CUBINHOS DE LOMBO DE PORCO ESTUFADOS



CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola e o alho na taça com a lâmina picadora e programar 10seg/vel.11;
2. Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e a folha de louro e programar Slow Cook P1 sem tampa de vapor;
3. Juntar os restantes ingredientes e programar Slow Cook P2 a 100°C durante 30min com a tampa de vapor regulada para o mínimo;

INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS DESCASCADAS E CORTADAS EM QUARTOS
- 3 DENTES DE ALHO
- 3 A 4 C. SOPA DE AZEITE
- 400GR DE LOMBO DE PORCO SEM GORDURA E CORTADO EM CUBOS PEQUENOS
- 1 CENOURA PEQUENA EM RODELAS
- 50GR DE ERVILHAS CONGELADAS
- 100ML POLPA DE TOMATE
- 150ML VINHO BRANCO
- 50ML DE ÁGUA QUENTE
- SAL Q.B.
- PIMENTA E PIRI-PRIRI Q.B.
- TOMILHO SECO Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO