

CARNE ESTUFADA COM ERVILHAS



Culinária dia a dia ❤️

INGREDIENTES

- CARNE DE VACA Q.B EM PEDAÇOS PEQUENOS
- ERVILHAS Q.B
- 1 CEBOLA
- 1 CENOURA
- 2 C.SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 RAMO DE SALSA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 DENTE DE ALHO
- ÁGUA Q.B
- 1 CHOURIÇO DE CARNE
- SAL Q.B

CONFEÇÃO

1. Na taça coloque a lamina ultrablade.

2. Adicione a cebola aos cubos e o dente de alho , prima o turbo por 30 segundos.

3. Retire a lamina e coloque a pá misturadora.

4. Adicione a carne , a cenoura , o louro , a salsa ,polpa de tomate , sal e água quase até cobrir a carne .

5. Programe 130 ° vel 2 por 35 minutos.

6. Adicione as ervilhas e a chouriça as rodelaas ... se necessário deite mais um pouco de água e retifique os temperos.

7. Programe slow cook P1 por 15 minutos.

8. Acompanhe com arroz branco .
