



CONFEÇÃO

1. Na taça da Cuisine Companion colocar a pá misturadora

2. Adicione a carne e os restantes ingredientes.

3. Programe 130 ° vel 2 por 30 a 40 minutos

4. Sempre com a tampa do vapor no máximo.(Eu não deitei vinho ou cerveja pois a carne ganhou água que chegue para cozinhar ,mas se achar necessário adicione um pouco)

5. Se perto do final os rojões ainda tiverem muita água retire a tampa e deixe cozinhar mais um pouco

6. Acompanhe com arroz branco ou batatas frita

INGREDIENTES

- ROJÕES DE PORCO PEQUENOS
- 1 FIO GENEROSO DE AZEITE
- ALHO Q.B
- 1 PITADA DE PAPIKA FUMADA (ADORO O SABOR)
- SAL Q.B
- 1 PITADA DE ALHO EM PÓ