Carne

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
6-8 Doses

PEITO PERU COM AMÊNDOAS E PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 1 PEITO DE PERU CORTADO AS CUBOS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA LOURO
- 4 C.S.POLPA TOMATE
- 6 METADES DE PÊSSEGO
- PIMENTÃO DOCE EM PÓ
- 100 GR AMÊNDOA
- SAL
- 200 GR CALDA DO PÊSSEGO
- 50 ML VINHO BRANCO

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com lamina de corte, picar a cebola e os dentes de alho, 15 seg vel 10, trocar para acessório misturador, raspar as laterais da taça, adicionar o azeite, a folha de louro, as amêndoas e programar slowcook p1.

2. Juntar o peito de Peru a calda do pêssego , a polpa de tomate, temperar com pimentão doce, sal e programar slowcook p2 25 min.

3. A 5 minutos do fim adicione o pêssego.