

LOMBO DE VITELA ESTUFADO



CONFEÇÃO

1. Colocar no copo a lâmina picadora com cebola vel 9 / 10 seg.

2. Trocar para acessório misturador adicionar azeite, carne, massa de alho e pimentão, Knorr, pimenta moída alho esmagado, folha de louro, cozedura lenta P2 / 100 graus / 30 minutos.

3. Após 5 minutos tirar bocal e regar com vinho deixar decorrer o programa.

4. Cinco minutos antes de terminar adicionar meio pacote de natas culinária.

5. Servir acompanhado com arroz de cenoura e beterraba ralada.

INGREDIENTES

- 300 GR DE LOMBO DE VITELA EM TIRAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE ALHO ESMAGADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MASSA DE ALHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO
- FOLHA DE LOURO
- KNORR GALINHA
- 70 ML VINHO BRANCO
- PIMENTA MOÍDA
- AZEITE Q.B.
- NATAS CULINÁRIA Q.B