

GUISADO DE COELHO COM CHOURIÇO



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Descasque e corte as cenouras em pedaços.

3. Descasque a cebola e corte-a em quartos.

4. Descasque e pique o alho.

5. Coloque a barriga de porco na cuba.

6. Aloure a carne, e de seguida acrescente o chouriço. Adicione os legumes.

7. Coloque as pernas de coelho por cima. Tempere a gosto. Adicione a folha de louro e a água até metade da cuba.

8. Tempo de cozedura. 30 min.

9. Sirva.

INGREDIENTES

- 4 PERNAS DE COELHO, CORTADAS AO MEIO NA JUNÇÃO
- 4 FATIAS DE BARRIGA DE PORCO
- 60 GR CHOURIÇO LEVE OU PICANTE, FATIADO
- 1 CEBOLA DESCASCADA E CORTADAS EM QUARTOS
- 300 G DE GRÃO DE BICO COZIDO
- 4 CENOURAS DESCASCADAS E CORTADAS EM PEDAÇOS
- 300 G DE TOMATE LAVADO E CORTADO EM PEDAÇOS
- 2 DENTES DE ALHO DESCASCADO E PICADO
- 4 FOLHAS DE LOURO
- SAL E PIMENTA