





FAVAS GUISADAS COM ENCHIDOS

 Carne —  40 MIN  FÁCIL  46 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- 150 g de cebola
- 3 dentes de alho
- 150 g de tomate em cubos (de lata)
- 60 g de azeite
- 1 folha de louro
- 150 g de chouriço de carne
- 150 g de morcela
- 750 g de favas congeladas
- 380 g de água
- Sal a gosto
- 50 g de vinho tinto (50 ml aprox.)
- 50 g de polpa de tomate
- 1 c. de chá de colorau
- Coentros picados q.b.

Preparação

- 1º** No copo coloque a cebola aos pedaços, o alho, o tomate e o azeite e pressione a Função Triturar .
- 2º** Acrescente a folha de louro e refogue 5 minutos, a 120°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 3º** Disponha o chouriço e a morcela na bandeja de vapor. Reserve.
- 4º** No copo, adicione as favas, a água, o sal, o vinho, a polpa de tomate e o colorau e programe a Rotação Inversa na Função Vapor com a velocidade 1 durante 34 minutos. Se desejar as favas mais cozinhadas, programe mais uns minutos na mesma velocidade e temperatura (acrescentando um pouco de água, se necessário).
- 5º** Retire a bandeja de vapor e corte o chouriço e a morcela às rodela. Junte ao preparado do copo, envolvendo com a espátula e sirva polvilhado com coentros picados.

Nota: Esta receita pode ser servida como prato principal ou como acompanhamento.