



Carne



166 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 500 g de entrecosto
- Sal a gosto
- 300 g de couve coração
- 300 g de grão-de-bico cozido (escorrido)
- 300 g de cebola
- 1 dente de alho
- 30 g de azeite
- 1 chouriço de carne
- 200 g de tomate em cubos (de lata)
- 50 g de polpa de tomate
- 1 c. de chá de pimentão doce
- 100 g de vinho tinto (100 ml aprox.)
- 500 g de água
- 1 caldo de carne
- 100 g de macarronete riscado ou cotovelos

Preparação

- 1º Corte o entrecosto aos pedaços e tempere-o antecipadamente com sal, deixando repousar cerca de 2 horas.
- 2º Corte a couve em tiras finas e coloque-a no tabuleiro inferior da bandeja de vapor. Escorra o grão-de-bico e disponha-o no tabuleiro superior da bandeja de vapor. Reserve.
- 3º Coloque no copo as cebolas aos pedaços e o dente de alho e pressione duas vezes a Função Triturar . Com a espátula faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo.
- 4º Adicione o azeite e o chouriço cortado às rodela e refogue 5 minutos, a 120°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 5º Acrescente o tomate em cubos, a polpa de tomate, o pimentão doce, o vinho tinto, a água e o caldo de carne. Retire a maior parte do sal do entrecosto e introduza-o no copo. Monte a bandeja de vapor e programe a Rotação Inversa na Função Vapor com a velocidade 1 durante 30 minutos.
- 6º Retire a bandeja de vapor e adicione a massa. Mexa com a espátula e volte a colocar a bandeja de vapor, programando a Rotação Inversa na Função Vapor com velocidade 1 durante 10 minutos.
- 7º Disponha o conteúdo do copo num pirex e misture a couve e o grão-de-bico. Sirva de imediato.

Nota: Verifique a cozedura da carne e, se necessário, programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.