

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA



INGREDIENTES

- 800 GR DE CARNE DE PORCO LIMPA, CORTADA EM CUBOS
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- 1 COLHER (SOPA) DE MASSA DE PIMENTÃO OU, EM ALTERNATIVA, 1 COLHER (SOBREMESA) DE COLORAU
- 1 COLHER (SOPA) DE MASSA DE ALHO OU 4 DENTES DE ALHO PICADINHOS
- 2 FOLHAS DE LOUREIRO
- 1,5 DL DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER MEDIDA DE AZEITE
- 1 KG DE BATATAS PARA FRITAR
- 1 COLHER MEDIDA DE ÓLEO
- 0,5 KG DE AMEIJOAS BEM LIMPAS DE AREIA
- PICKLES E COENTROS A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Temperar a carne com sal, pimenta, massa de pimentão, massa de alho (ou alho picado), louro e vinho branco. Deixar marinar no mínimo por 30 minutos (quanto mais tempo, melhor).
2. Descascar as batatas, cortar em cubos, lavar abundantemente em água corrente e colocar numa taça com água fria e sal. Deixar na água por cerca de 30 minutos.
3. Escorrer as batatas, secá-las com um pano e colocar na cuba com 1 colher medida de óleo ou azeite. Programar 30 minutos para a cuba, selecionar 2 em 1 e escolher a função "carne". Ligar a máquina.
4. Colocar a carne escorrida no tabuleiro da 2 em 1 e regar com 1 colher mal cheia de azeite. Quando a máquina apitar, colocar o tabuleiro com a carne. Quando terminar, mexer ligeiramente a carne e voltar a programar 2 em 1 "carne". Retirar o tabuleiro.
5. Misturar a carne nas batatas, juntar a marinada, envolver e colocar as ameijoas em cima das batatas e carne. Programar 5 minutos. Confirmar se as ameijoas abriram todas (caso não tenham aberto, programar mais 2 minutos).
6. Retirar da cuba e servir com pickles e coentros picados e decorado com rodela de limão.