



Carré de Porco com Cebolinhas e Batatas “ao natural” Apto celíacos

Ingredientes:

Carré de Porco

400 gramas

Cebolinha

¼ do maço

Curry

½ colher (café)

Cebola

¼ de unidade

Batata

1 unidade

Sal e pimenta

a gosto

Creme de leite

70 c.c.

Maisena

1 colher (café)

Azeite em spray

quantidade necessária

Modo de preparo

Corte o carré em cubinhos de aproximadamente 2 cm.

Corte a cebola em quadrinhos ou pique-la. Corte a cebolinha em "juliana" fininhas.

Coloque tudo em uma cavidade do MultiCocción, adicione o curry, sal, pimenta e mexa bem. Bata o creme com a maisena até dissolver os grumos.

Descasque a batata e lhe dê a forma de batatas "noisett".

Coloque na outra cavidade, sal, pimenta e unte com o azeite em spray.

Leve para cozinhar, tampado, por 4 minutos e meio na potência máxima.

Utilizar ingredientes sem TACC permitidos

