



Lombo ao Champignon com Batatas MicroCheff Apto celíacos

Ingredientes:

Lombo

400 gr

Cebola

½ unidade

Champignons frescos

10 unidades

Provençal (alho e salsa)

1 colher (café)

Batatas

1 unidade

Pimentão vermelho

¼ unidade

Creme de leite

2 xícaras (café)

Maisena

1 colher (café)

Modo de preparo

Retire a gordura do lombo e corte em cubos de 2 cm. Corte a metade da cebola em cubos. Corte os

champignons em lâminas. Misture, no Multicocción, o lombo com cebola, champignons, provençal, sal e pimenta e deixe repousar. Corte as batatas na forma “noisette”, misture com a cebola e o pimentão em cubos, coloque a manteiga, o azeite em spray, o sal e pimenta. Coloque na cavidade livre do Multicocción. Por último adicione ao lombo o creme temperado com sal e pimenta misturado com maisena. Tampe o Multicocción e cozinhe por 4 minutos e meio na potência máxima.

Utilizar ingredientes sem TACC permitidos

