

Brás de borrego

Carne —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bras-de-borrego



Ingredientes

1 cebola

Azeite q.b.

1 ½ chávenas de sobras de borrego com redução de romã desfiado

1 embalagem de batata frita palha fina Continente

6 ovos

Salsa q.b.

10 azeitonas verdes

Confeção

1. Num tacho médio, refogue a cebola cortada em meias-luas finas num fio de azeite.
2. Quando estiver tenra, junte as sobras de borrego com redução de romã.
3. Salteie por cerca de 2 minutos.
4. Junte a batata palha e os ovos batidos.
5. Cozinhe até os ovos começarem a secar, mexendo sempre.
6. Polvilhe com a salsa picada e as azeitonas e sirva de imediato.