

Empadão de borrego e batata-doce

Carne —    80 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/empadao-de-borrego-e-batata-doce



Ingredientes

30g de azeite
270 g de cebola
2 dentes de alho
800 g de borrego da pá desossado
260 g de cenoura
Sal e pimenta q.b.
200 ml de vinho tinto
200 g de curgete
1 folha de louro
1 kg de batatas-doces
200 ml de natas
1 ovo batido

Confeção

1. Coloque no copo o azeite, cebolas cortadas em quartos e os dentes de alho. Pressione 1 vez a Função Triturar. Com a ajuda da espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo. Programe 5 minutos, a 120°C, com a Rotação Inversa, na velocidade 1.
2. Adicione o borrego cortado em pedaços e a cenoura também cortada em pedaços. Tempere com sal e pimenta e cozinhe 10 minutos, a 120°C, com a Rotação Inversa na velocidade 1.
3. Junte o vinho, a curgete cortada em pedaços e a folha de louro. Misture com a ajuda da espátula. Coloque as batatas-doces, descascadas e cortadas em pedaços, na bandeja a vapor, e programe 30 minutos, na Função Vapor, velocidade 1.
4. Quando terminar o tempo, verifique se a carne e as batatas estão cozidas e, caso necessário, programe mais 5 minutos, na Função Vapor, na velocidade 1.
5. Transfira o borrego do copo para uma assadeira grande. Ligue o forno a 200°C.
6. Coloque as batatas-doces cozidas no copo, sem lavar, adicione as natas e tempere com sal e pimenta. Triture durante 30 segundos, na velocidade 6.
7. Disponha o puré de batata-doce por cima do borrego, na assadeira. Pincele com o ovo batido e leve ao forno durante cerca de 30 minutos, até alourar.