

Porco em Molho de Natas

Carne —    40 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/porco-em-molho-de-natas



Ingredientes

800 g de pá de porco com osso
Azeite q.b.
50 g de cebola
185 g de cogumelos laminados
2 pacotes de natas
400 g de arroz agulha
Água q.b.
Cebola q.b.
100 g de ervilhas cozidas
Sal e pimenta preta q.b.

Confeção

1. Tempere a pá de porco com sal e pimenta e leve a "corar" de todos os lados, numa frigideira, com azeite bem quente. De seguida coloque-a num tabuleiro e leve-a ao forno à temperatura de 180° C durante 20 minutos. Retire do forno e corte-a em fatias finas.
2. Para o molho, leve ao lume azeite com 50 g de cebola picada, deixe alourar um pouco, acrescente os cogumelos e deixe refogar. Junte as natas, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar durante 20 minutos em lume brando.
3. Triture o molho e reserve.
4. Para o arroz, leve ao lume azeite com cebola picada e deixe alourar um pouco. Acrescente o arroz e envolva bem. Junte a água, tempere de sal e deixe cozinhar em lume brando.
5. Retire do lume e junte as ervilhas e as passas de uva e envolva.
6. Sirva a carne com o molho e acompanhe com arroz.