

FEIJOADA À TRANSMONTANA



Categoría: Platos de carne o pescado

Información adicional
Tradicional

Creada en 2015-04-10
Cualificada por Supercook PT
Sugerida por Ideias Marcianas
El tiempo total de preparación: 50:25 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

1	cebolla
2 diente	ajo
2	zanahorias
150 gramos	tomate
70 mililitro	aceite de oliva
100 gramos	tocino
150 mililitro	Vino blanco
100 gramos	entremeada
200 gramos	entrecosto
1 hoga / hojas	hoja de laurel
2	cubos de legumes
1	farinheira
1/2	chouriço
1/2	chouriço de sangue
1	guindilla
250 mililitro	agua
1 Kilo	feijão manteiga cozido
750 gramos	savoy cabbage

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).