

JAVALI ESTUFADO

de **FERNANDO DE JESUS E MÁRIO DIAS**

Receita

Ingredientes:

3 kg. de carne de javali
2 cabeças de alho
3 folhas de louro
Vinho branco
Azeite q.b.
Óleo q.b.
Alecrim (1 ramo)
Banha (1 colher de sopa)
Whisky/brandy q.b.
Sal q.b.
3 cebolas médias
2 pimentos vermelhos
0,40 l de cerveja



Preparação:

Desossa-se a carne de javali e corta-se em cubos pequenos. Deixa-se marinar durante 24 horas com os seguintes temperos: vinho branco, alho, sal, louro, 1 ramo de alecrim e um pouco de whisky ou brandy.

De seguida, aloura-se uma cabeça de alho num pouco de azeite. Retira-se do lume. De seguida, frita-se a carne em azeite, óleo e um pouco de banha, até ficar a gosto (aproximadamente 20 minutos).

Junta-se a cerveja, a cebola, os pimentos fatiados e o alho previamente frito e deixa-se estufar cerca de 20 minutos.

Bom apetite mediterrânico!