Carne

ARROZ DE CENOURAS E FRANGO

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
1-3 Doses

INGREDIENTES

- 400G CARNE DE FRANGO
- 60G DE MANTEIGA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 COLHER DE SOPA DE PASSAS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CHILLI EM PÓ
- 4 CENOURAS
- 400G DE ARROZ
- 30G DE MIOLO DE AMÊNDOA PELADO
- SAL

CONFEÇÃO

1. - Coloque o acessório picador na taça junto com o alho e a cebola descascada e cortada em quartos e faça Pulse por 5 segundos;
2. - Troque o acessório picador pelo acessório misturador e empurre o conteúdo da taça para o fundo com a espátula;
3. - Corte a carne de frango em pedaços e coloque-a na taça junto com 30g de manteiga, as passas e sal a gosto e inicie o programa Slow Cook P1 por 10 minutos.
4. - Junte as cenouras cortadas em tiras e o chilli e inicie o programa Slow Cook P1 por 8 minutos.
5. - Numa panela, enquanto está a cozinhar no robot, aloure o arroz com a restante manteiga e adicione água a ferver três vezes a quantidade do arroz e um pouco de sal.
6. - Tape e deixe cozinhar em lume branco por 15 minutos.
7. - Corte as amêndoas em tiras e misture com o frango pronto.
8. - Sirva com o frango com o arroz.