

ARROZ VAPORIZADO COM FRANGO E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 1/2 CEBOLA, EM QUARTOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 4 C. SOPA DE AZEITE
- METADE DE UM PIMENTO AMARELO, SEM VEIOS E SEMENTES
- 1 PEITO DE FRANGO, EM PEDAÇOS
- 2 C. SOPA DE VINHO BRANCO
- 450 ML ÁGUA
- 200 G ARROZ VAPORIZADO
- 80 G DE COGUMELOS (USEI SHIMEJI)
- 1 C. CHÁ DE PAPRIKA
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina picadora, a cebola, o pimento amarelo e os dentes de alho e seleccionar Vel.11/ 10 seg.

2. Retire a lâmina picadora e substitua agora pelo acessório misturador.

3. Junte os pedaços de frango e programar P1 de cozedura lenta 15 minutos. Adicione o vinho, a um minuto do fim.

4. Retire agora o acessório misturador, colocar a água os cogumelos e o arroz.

5. Tempere de sal e pimenta, mexer com a espátula e seleccionar o programa de cozedura lenta P3, 20 minutos.
