

ARROZ DE COGUMELOS COM FRANGO DE CARIL



CONFEÇÃO

1. Primeiro começo pelo arroz???? laminar os cogumelos.

2. Colocar lamina picadora com a cebola vel 12 se necessário repetir. Retirar a lamina e colocar a de misturar.

3. Juntar dentes de alho esmagado, azeite e óleo 5 minutos / 130 graus / vel 3.

4. Adicionar cogumelos 5 minutos /130 graus / vel 3 a meio do tempo juntar vinho pela tampa de vapor.

5. Adicionar arroz 2 minutos / 130 graus / vel 3.

6. Juntar água quente e sal.

7. Transferir o arroz para o cesto forrado com papel vegetal. Reservar.

9. O Frango :

10. Colocar o acessório misturador, cebola, alhos picados piquei no turbo chef da tupperware.

11. Juntar azeite e todos os restantes ingredientes mexer com uma colher colocar o cesto do arroz de cogumelos e programar 50 minutos / 100 graus / vel 2. (se for de compra reduzir para 35 minutos)

12. A 20 minutos aumentei a temperatura para 110 graus. Deixar terminar.

14. Dica com o molho que sobrou coloquei em uma forma de cubos de gelo para servir de tempero de outras refeições e congelei.

INGREDIENTES

- FRANGO DE CARIL :
- 8 BOCADOS PEQUENOS DE FRANGO CASEIRO
- 1 CEBOLA PICADA
- 2 DENTES DE ALHOS PICADOS
- 30 ML AZEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE MASSA CARIL
- 1 COLHER DE CHÁ DE MASSA ALHO CASEIRA
- 1 COLHER DE CHÁ DE MASSA PIMENTÃO CASEIRA
- SAL Q.B
- 1 CERVEJA 0,25 CL
- ARROZ DE COGUMELOS :
- 150 GR DE COGUMELOS FRESCOS PORTOBELLO
- 1 CEBOLA
- 90 GR DE ARROZ AGULHA
- 340 GR DE ÁGUA
- 2 DENTES DE ALHOS ESMAGADOS
- 20 ML DE AZEITE
- 30 ML ÓLEO DE GIRASSOL
- 20 ML VINHO BRANCO
- SAL Q.B