

CARNE COM ARROZ E PIMENTOS A VAPOR



INGREDIENTES

- CARNE :
- 3 FEBRAS PORCO
- 1 CEBOLA ÀS RODELAS
- 50 ML AZEITE
- 2 DENTES DE ALHO ESMAGADO
- 1 CERVEJA 0,33
- 1 PACOTE NATAS
- 3 COLHERES DE SOPA MOSTARDA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MASSA PIMENTÃO
- SAL Q.B
- ARROZ :
- 2 MEDIDA DE ARROZ
- 4 MEDIDA DE ÁGUA
- 2 DENTES DE ALHO ESMAGADO
- SAL Q.B
- ÓLEO DE GIRASSOL

CONFEÇÃO

1. A imagem não tem arroz mas confecionei para outros que comem e não comem pimentos como eu.

3. Aquecer água e colocar todos os ingredientes numa forma e mexer colocar na panela de vapor e tapar com folha de alumínio a forma do arroz.

5. No tabuleiro colocar :

6. Pimentos partidos às tiras

8. Colocar na CC a cebola, alhos e azeite 5 minutos, 130 graus, vel 2 com acessório misturador.

9. Adicionar carne e restantes temperos menos natas mexer, tapar colocar panela de vapor com arroz e colocar o tabuleiro mais pequeno com os pimentos tapar.

10. Programar steam P1 30 minutos.

11. Ao fim desse tempo retirar e adicionar as natas há carne. Verificar se arroz está cozido se estiver retirar e deixar o tabuleiro com os pimentos programar novamente em steam P1 20 minutos.

12. Servir....
