

ARROZ COENTROS



INGREDIENTES

- 2 DENTES DE ALHO ESMAGADO
- 120 GR DE ARROZ AGULHA
- 20 ML DE ÓLEO
- 1 CEBOLA PICADA FININHA
- 280 ML ÁGUA
- SAL Q.B.
- COENTROS PICADOS Q.B

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar acessório mistura com cebola picada alhos e óleo 5 minutos, 130 graus, vel 2. Adicionar arroz 5 minutos, 130 graus, vel 2.

2. Juntar água e sal mexer retirar acessório programar 20 a 25 minutos, 100 graus sem velocidade.

3. Mexer arroz com o cabo de uma colher de pau e adicionar coentros frescos.

5. Eu prefiro assim mas há pessoas que cozem os coentros ao mesmo tempo do arroz para mim fica mais saboroso mas fica ao critério de cada um

7. Acompanhei com moelas na cookeo...
