

# 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...

---