

# ARROZ DE COELHO



## CONFEÇÃO

1. Na CC colocar acessório de mistura tudo (menos os coentros) mexer 50 minutos, 100 graus, vel 3.

---
2. Ir vendo se necessita de molho se necessitar adicionar água.

---
3. Ao fim do tempo se já se espetar o coelho colocar 280 gr de arroz agulha com 600 gr de água caso não tenha muito molho se não reduzir água, verificar temperos 20 a 25 minutos, 90 graus sem velocidade.

---
4. Ir vendo como está o arroz.

---
5. A 5 minutos do fim adicionar coentros migados mexer.

---
7. Servi com salada de tomate...

---

## INGREDIENTES

- 1/2 COELHO PARTIDO
- 1 CEBOLA PICADA
- 1 TOMATE AOS CUBOS SEM PELE E SEMENTES
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 PIRIPIRI
- 50 ML AZEITE
- 30 ML ÓLEO
- COENTROS Q.B
- 2 DENTES ALHO ESMAGADO
- 1 KNORR
- SAL Q.B
- 1 CERVEJA 0.33