

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