

ARROZ DE FRANGO COM LEGUMES



INGREDIENTES

- 1 FRANGO CASEIRO PARTIDO EM PEDAÇOS
- 2 CEBOLAS MÉDIAS PICADAS
- 50 ML AZEITE OU ÓLEO
- 2 CENOURAS PARTIDAS EM BOCADOS
- 3 TOMATES MADUROS SEM SEMENTES EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 2 CERVEJAS MINI
- 2 COLHERES DE SOPA COLORAU DOCE
- 1 PIRIPIRI
- PIMENTA, SAL, Q.B
- 1 KNORR, COENTROS Q.B
- 1 COUVE CORAÇÃO PEQUENA PARTIDA EM TIRAS
- ÁGUA Q.B QUENTE (GERALMENTE COLOCO O DOBRO DO ARROZ MAS DEPENDE DO MOLHO QUE FICA DO FRANGO)
- 250 GR DE ARROZ VAPORIZADO

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório de mistura com cebola, azeite programar, 5 minutos, 130 graus, vel 2.
2. Adicionar os restantes ingredientes menos coentros, knorr, arroz água e couve coração mexer e programar 40 minutos, 100 graus , vel.1 (atenção é frango caseiro, frango de compra leva menos tempo).
3. Colocar a panela de vapor com a couve coração ao mesmo tempo.
4. Verificar a cozedura se foi suficiente ou não.
5. Retirar a panela de vapor e guardar as couves.
6. Na taça adicionar água, arroz e knorr verificar temperos, programar 20 a 25 minutos, 100 graus, sem velocidade.
7. No fim adicionar a couve cortada cozida a vapor mexer com a vel 4 até estar envolvido ou com uma espátula. Salpicar com coentros cortados e envolver...