

# ARROZ ASIÁTICO COM BIFES DE PERÚ A VAPOR



## INGREDIENTES

- 2 COPOS DE ARROZ
- 5 COPOS DE ÁGUA ÁGUA FERVER
- 1 COPO BEM CHEIO DE MISTURA DE LEGUMES ASIÁTICOS (USEI CONGELADA)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE
- 6 BIFES DE PERÚ
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- TOMILHO
- SAL
- NOZ MOSCADA

## CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola e o alho na taça com a lâmina picadora .

---
2. Mudar o acessório para o misturador,colocar o azeite e selecionar O2,slow cook 5 minutos.

---
3. Ao terminar adicionar o arroz, a água a ferver e a mistura de legumes.

---
4. No cesto forrado com papel vegetal colocar os bifes, previamente temperados.

---
5. Programar a função vapor,P1 15minutos.

---