

# FRANGO COM MOLHO DE CERVEJA E ARROZ BRNACO



## CONFEÇÃO

1. Frango com cerveja

---
2. 1.Pica-se a cebola e o alho e coloca-e na taça. Programe o programe P1 slow cook. Quando tiverem passado 1 minuto e meio coloca-se os tomates (convém destacar os tomates e parti-los em 4 partes).

---
3. 2 depois colocar todos os ingredientes, as cenouras cortadas ao bocados, na taça e programar P2 slow cook.

---
5. Arroz branco e solto

---
6. 3 Quando tiverem passado 20 minutos desligar o programa P2 e colocar: velocidade 2 ,120graus e 25 minutos. Colocar a panela a vapor na parte de cima (colocar papel vegetal para que a agua na saia) colocar o arroz, a água, a folha de louro e o sal e deixar cozinhar tudo.

---

## INGREDIENTES

- FRANGO COM CERVEJA (NA TAÇA)
- 700G DE FRANGO,
- 2 CENOURAS
- 2 TOMATES
- AZEITE Q.B
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 1 CERVEJA DE 33 CL
- 1 CALDO KNORR DE GALINHA
- 1 COLHER DE CHA DE PIMENTÃO
- SAL Q.B
- ARROZ BRANCO E SOLTO (NA PANELA A VAPOR).
- 1 COPO DE ARROZ
- 2 COPOS E MEIO DE AGUA QUENTE
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL Q.B