

STROGONOFF DE FRANGO E ARROZ BRANCO E SOLTO



CONFEÇÃO

1. Strogonoff de frango

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 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 água na saia) colocar o arroz, a água, a folha de louro e o sal e deixar cozinhar tudo.

INGREDIENTES

- STROGONOFF DE FRANGO (NA TAÇA)
- 700G DE FRANGO,
- 1TOMATES
- 100 ML DE POLPA DE TOMATE
- AZEITE Q.B
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 200 ML DE NATAS
- 1 CALDO KNORR DE GALINHA
- 1 COLHER DE CHA DE PIMENTÃO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 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