

FRANGO COM MOLHO DE TANDOORI E ARROZ



CONFEÇÃO

1. Frango com molho de tandoori

2. 1- Na taça, com a lâmina picadora, colocar a cebola cortada em quartos e Programar Pulse (ou Turbo) durante 30 segundos.

3. 2- Adicionar o azeite e programar slow cook P1. Quando passar 1 minuto e meio colocar o tomate sem casca e cortado as quadrados.

4. 3- programar P2 100 graus 40 minutos. Colocar os restantes ingredientes.

6. Arroz

7. 4 parar o programe aos 20 minutos depois adicionar o cesto com uma folha de papel vegetal. No cesto colocar o arroz o sal e a agua e deixar cozinhar conjuntamente com o frango durante 20 minutos.

INGREDIENTES

- FRANGO COM MOLHO DE TANDOORI
- 1 TOMATE MADURO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 250 ML DE CREME FRAICHE
- 5GR DE PIMENTÃO
- 1 CALDO KNORR GALINHA
- 1 CEBOLA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- SAL Q.B.
- 2 CANECAS DE ÁGUA
- 500G DE FRANGO
- 10G DE ESPECIARIA DE TANDOORI
- ARROZ
- 1 CHÁVENA DE ARROZ
- 2 CHÁVENAS E MEIA DE ÁGUA QUENTE
- SAL QB