Carne

ROJÕES DE CARIL COM ARROZ BASMATI

Receita de Fã
Médio
50 Min.
3-4 Doses

INGREDIENTES

- 1 KG DE ROJÕES DE PORCO
- 1 CEBOLA PEQUENA PICADA
- 20 ML DE AZEITE
- 60 ML VINHO BRANCO
- 80 A 100 ML ÁGUA (SUFICIENTE PARA TAPAR A CARNE)
- 1 CENOURA CORTADA EM RODELAS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CARIL
- 1 COLHER DE CAFÉ DE GENGIBRE EM PÓ
- PITADA DE ERVAS PROVENCE
- SAL, PIMENTA Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 PACOTE DE NATAS SEM LACTOSE (PODE SER NORMAL)
- 3 HASTES DE COENTROS
- ARROZ BASMATI
- 2 MEDIDAS DE ARROZ
- 4 MEDIDAS DE ÁGUA QUENTE (POR VEZES ROUBO UM POUCO DE ÁGUA NESTE TIPO DE ARROZ CERCA E MEIA MEDIDA)
- SAL Q.B.
- FIO DE ÓLEO
- 1 DENTE DE ALHO ESMAGADO COM CASCA

CONFEÇÃO

1. Aquecer água para cozer o arroz em pirâmide, vou fazer numa forma redonda ou com buraco que caiba na panela de vapor.

3. Colocar o acessório de mistura com a cebola, azeite e rojões (geralmente não faço o estrugido é mais saudável), envolver bem com uma colher atenção ao acessório, programar vel 3/100 graus/5 min.

4. Adicionar pelo bocal o vinho passado 2 minutos e deixar terminar.

5. Juntar há carne a água, sal, pimenta, ervas provence, louro, gengibre em pó envolver bem e programar vel 3/120 graus/30 min,(aqui o tempo depende da carne).

6. Ao fim de 10 minutos adicionar a panela de vapor.

7. Colocar na forma água quente, arroz, sal, óleo e dente de alho e dispor dentro da panela de vapor.

8. (O arroz demora cerca de 10 minutos mais ou menos a cozer por vezes nem tanto verificar também.)

9. O meu arroz cozeu em 10 minutos então retirei a panela de vapor e parei a CC para verificar temperos e adicionar a cenoura envolvem bem.

10. Deixei o arroz dentro da panela de vapor a repousar 5 minutos depois coloquei num tupperware soltei-o com um garfo mas cuidadosamente.

11. Ao verificar os temperos a carne ainda estava dura e deixei decorrer o tempo até terminar, colocar a tampa de vapor.

12. Depois juntei natas, caril e coentros na vel 3/120 graus/10 min., mas sem bocal para reduzir o molho (caso vejam que tem

muito molho antes de juntar as natas retirem um pouco e verifiquem os temperos novamente).

13. Servir com o arroz e salada a gosto eu optei por pepino.