Carne

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
2-3 Doses

ARROZ THAI COM CARIL DE FRANGO E COGUMELOS

INGREDIENTES

- 180 GRS ARROZ THAI
- 150 GRS COGUMELOS
- 2 BIFES DE FRANGO
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 3 COLHERES DE AZEITE
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CARIL EM PÓ
- 1/2 CUBO KNORR DE GALINHA
- 70 ML DE VINHO BRANCO
- 420 ML DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola partida e os dentes de alho na panela com a lâmina, escolher a opção picar na velocidade 11, durante 30 segundos.

2. Com a ajuda da espátula puxar para baixo os bocados que ficam de lado e triturar mais 40 segundos, na mesma velocidade (se o alho não ficar bem partido, pode fazer mais uns segundos, ou optar por picar os bocados maiores à mão).

3. Trocar para o acessório misturador, retirar a tampa doseadora, juntar o azeite e os tomates partidos em pedaços e seleccionar o programa P1 130º, durante 6 minutos.

4. Colocar o frango (partido em tiras), os cogumelos e o arroz, seleccionar novamente o programa P1 130º, durante 5 minutos. Esteja atenta(o) e quando faltar 1m30s para o programa terminar, juntar o vinho (pela parte de cima, se lhe der jeito, uma vez que está a cozinhar sem a tampa doseadora).

5. Abrir a tampa da panela, juntar a água e 1/2 cubo knorr de galinha, e seleccionar o programa P3 95º,durante 20 min. Voltar a colocar a tampa doseadora, com a indicação de vapor no mínimo.

6. Rectificar temperos, juntar a colher de café de caril e seleccionar o mesmo programa mais 4 minutos.