

ARROZ DE FRANGO E BACON GRATINADO



INGREDIENTES

- 250 GR DE FRANGO (EMBALAGEM STROGONOFF)
- 75 GR BACON ÀS TIRAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 1 C. SOPA SE MASSA DE PIMENTÃO
- SAL Q.B.
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- 1 MALAGUETA
- 1 C. CAFÉ DE TOMILHO SECO
- 2 CHÁVENAS DE ARROZ THAI JASMIM
- 4 CHÁVENAS DE ÁGUA QUENTE

CONFEÇÃO

1. Picar com a lâmina ultrablade a cebola e o alho, na V. 11, 15 segs.

2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e juntar o azeite. Selecionar o programa Slow Cook, P1, 5 min.

3. Juntar o bacon e programar Slow Cook P2, 3 min.

4. Acrescentar o frango, a massa de pimentão, o sal, a malagueta, o vinho e o tomilho. Refogar no programa Slow Cook P2, 20 min (aqui colocar tampa de vapor).

5. Adicionar o arroz e refogá-lo no mesmo programa 3 min.

6. Juntar a água quente e mexer um pouco com a espátula para o arroz não colar. Programar Slow Cook P2, 10 min.

7. Colocar o arroz ainda com um pouco de calda numa assadeira, polvilhar com queijo ralado e tiras de bacon e levar a gratinar ao forno pré aquecido a 180°, 10 min.
