

ARROZ DE CHERNE MALANDRINHO



CONFEÇÃO

1. Tempere as postas de cherne com sal, pimenta e o sumo de limão. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho, corte a cebola ao meio, deite para a taça do robot com a lâmina picadora, junte os alhos e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, adicione depois o azeite e a polpa de tomate e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
2. Adicione a água, tempere com sal e pimenta e seleccione novamente o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Adicione o arroz e o cherne e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 18 minutos.
3. Retire da taça, polvilhe com salsa picada e sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 350 G DE ARROZ
- 3 POSTAS DE CHERNE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 150 ML DE POLPA DE TOMATE
- 50 ML DE AZEITE
- 900 ML DE ÁGUA
- SUMO DE 1 LIMÃO PEQUENO
- SALSA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.