Panela de Vapor

Receita de Fã
Fácil
37 Min.
4-6 Doses

FRANGO COM ALECRIM E LIMÃO COM ARROZ AROMÁTICO COM ROMÃ

INGREDIENTES

- FRANGO COM ALECRIM E LIMÃO (NA TAÇA)
- 700G DE FRANGO,
- 2TOMATES
- 150 ML DE POLPA DE TOMATE
- AZEITE Q.B
- 1 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 200 ML DE VINHO BRANCO DE MESA
- 1 CALDO KNORR DE GALINHA
- 1 COLHER DE CHA DE PIMENTÃO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 LIMAO
- 3 RAMOS DE ALECRIM FRESCO
- SAL Q.B
- ARROZ AROMÁTICO COM ROMÃ (NA PANELA A VAPOR).
- 1 COPO DE ARROZ AROMATICO.
- 2 COPOS DE AGUA QUENTE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COLHER DE SOPA DE ROMÃ.
- SAL Q.B

CONFEÇÃO

1. Frango com alecrim e limão
2. No dia anterior coloca-se o frango a marinar. Frango, o vinho, o louro, o limão (partido em 4
3. partes), o alho, e o alecrim.
4. 1.Pica-se a cebola e o alho e coloca-e na taça juntamente com o azeite. Programe o programe P1 slow cook. Quando tiverem passado 1 minuto e meio coloca-se os tomates (convém tirar a pele aos tomates e parti-los em 4 partes).
5. 2. Colocar a marinada (retirar o limao) e o frango, o caldo knorr o pimentão e a polpa de tomate na taça e programar 100graus, velocidade 2, 25 minutos.
6. Arroz aromático com romã
7. Quando o programa do frango terminar colocar a panela a vapor e reprogramar 12 minutos minutos 105 graus velocidade 2. Ao colocar a panela a vapor na parte de cima (colocar papel vegetal para que a água na saia) colocar o arroz, a água, a folha de louro, uma colher de sopa de romã e o sal e deixar cozinhar tudo.