

CARNE DE VACA GUISADA "À MODA DO MEU PAI" E ARROZ COZIDO



INGREDIENTES

- PARA A CARNE:
- 6 DENTES DE ALHO
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 1 KG CARNE DE VACA
- 600 ML VINHO
- 250 ML DE ÁGUA
- TOMILHO LIMÃO (EM RAMO) Q.B - COLOQUEI 10 GRS.
- SAL Q.B.
- PARA O ARROZ:
- 220 GRS ARROZ (USEI THAI JASMIN)
- 100 ML DE ÁGUA
- SAL, Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar na panela os dentes de alho descascados, com a lâmina ultrablade e seleccionar a opção picar, programando a velocidade 12, por 30 segundos.
2. Com a ajuda da espátula puxar para baixo os bocados de alho que ficam de lado e triturar mais 20 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 a lâmina pelo acessório misturador, juntar o azeite e o louro, fechar a a panela sem a tampa doseadora (ou de vapor) e seleccionar o programa Mijoté (ou Slow Cook) P1 130º durante 3 minutos.
4. Colocar na panela a carne de vaca partida em pedaços (tipo jardineira), sal, o tomilho limão, o vinho e a água. Fechar a panela, colocar a tampa de vapor no mínimo e programar Mijoté P2 95º durante 1h20min.
5. A 25 minutos do fim do programa, verificar temperos da carne e rectificar, se necessário. Colocar o arroz juntamente com 100 ml de água e um pouco de sal, no cesto de vapor (forrado com papel vegetal) e inserir o cesto na panela, continuando o mesmo programa até ao fim.
6. Seleccionar Mijoté P1 130º durante 5 minutos e, terminado o programa, tanto a carne, como o arroz estão prontos a servir. Bom apetite! :)