

ROJÕES COM VINHO TINTO E BACON



INGREDIENTES

- 500GR DE ROJÕES DE PORCO
- SAL QB
- 120GR DE BACON AOS CUBOS
- 50 ML DE AZEITE
- 8 A 10 CHALOTAS (OU 2 CEBOLA PEQUENAS PARTIDAS EM 4)
- 250 ML DE VINHO TINTO
- 1 CHÁVENA DE ARROZ
- 1 CHÁVENA DE ÁGUA A FERVER

CONFEÇÃO

1. Com o acessório misturador colocar na taça o azeite e o bacon Slow Cook P1,

2. Adicionar os rojões previamente temperados um sal QB (o bacon vai dar um gosto a sal) e cebola e seleccionar novamente Slow Cook P1.

3. Adicionar o vinho tinto (se a quantidade indicada não for suficiente para chegar à marca de 0.7l adicionar mais vinho)

4. Colocar papel vegetal a forrar o cesto, colocar o arroz o sal e a água a ferver programar velocidade 1, temperatura 100 e 35 minutos a meio do tempo parar e mexer o arroz)

5. Verificar se o arroz está cozido a gosto e se necessário colocar mais alguns minutos.

7. Dica - se quiser apurar o molho - após o arroz estar cozido retirar o cesto. Retirar para uma taça uma concha do molho e juntar uma colher de sopa de farinha maisena mexer muito bem e deitar sobre os rojões e envolver bem com a espátula. Programar Velocidade 4 temperatura 100, 3 minutos
