

# PERNA DE PERU GULOSA COM ARROZ



## CONFEÇÃO

1. Colocar a lamina picadora e a cebola partida em 4 e programar velocidade 12 15 segundos.
2. Com a espátula ajeitar a cebola para baixo e colocar o azeite e programar Slow Cook P1.
3. Juntar o bacon e o chouriço e programar Slow Cook P1 .
4. Juntar a carne previamente temperada com alho e sal, o louro, o vinho e a água e programar velocidade 1 temperatura 105, 40 minutos.
5. Forrar o cesto com papel vegetal colocar o arroz, o dente de alho picadinho, sal, manteiga e por fim a água a ferver. Programar 100 graus 30 minutos. (verificar se está cozido a gosto)

## INGREDIENTES

- PERNA DE PERU PARTIDA EM VÁRIOS BOCADOS E TEMPERADA COM SAL E ALHO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 120GR DE BACON AOS CUBOS/TIRAS
- 1/2 CHOURIÇO AOS CUBOS
- 50 ML DE AZEITE
- 100 ML VINHO BRANCO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 250 ML DE ÁGUA
- 1 CHÁVENA DE ARROZ
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 DENTE DE ALHO
- SAL QB
- 1 CHÁVENA DE ÁGUA A FERVER