

ARROZ DE PATO



INGREDIENTES

- 400GR ARROZ
- 1 PATO PEQUENO OU 1/2 GRANDE
- 50GR BACON
- 1 CRAVINHO
- 1/2 CHOURIÇO OU LINGUIÇA
- 1 CENOURA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 LARANJA
- 40GR. AZEITE
- SALSA Q.B
- SAL E PIMENTA Q.B

CONFEÇÃO

1. Coloque o pato na taça, sem acessórios, com o bacon, a cenoura descascada, o chouriço, cravinho e 800gr de água. Tempere com sal e pimenta a gosto.
2. Programe 100°, 1 hora.
3. Retire todos os ingredientes, deixe arrefecer e desfie o pato. Descarte a cenoura. Se necessário adicione água ao caldo de cozer o pato de modo a perfazer as 800gr de água e reserve.
4. Sem lavar a taça, descasque a cebola e os dentes de alho, corte a cebola em quartos e coloque tudo dentro da taça com o acessório picador.
5. Feche e programe 10 seg, vel. 10.
6. Troque o acessório picador pelo acessório misturador e passe com a espátula pelas paredes da taça, adicione o azeite e programe Slow Cook, 5 minutos.
7. Acabando o programe adicione o arroz e o caldo temperado e misture com a ajuda da espátula.
8. Feche e programe 100°, vel.1, 18 minutos.
9. Envolve bem o arroz com o pato desfiado, disponha num pirex, coloque por cima o chouriço em rodelas e o bacon em pedaços e leve ao forno até alourar.
10. Decore com a laranja em meias luas e com a salsa picada.