

PEITO DE FRANGO RECHEADO COM ARROZ BRANCO



INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- 4 FATIAS DE QUEIJO FUNDIDO
- 4 FATIAS DE FIAMBRE
- 1 CHAVENA DE ARROZ
- 1/2 CEBOLA CORTADA EM MEIA LUA
- SAL E ERVAS FINAS Q.B.
- SUMO DE 1/2 LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Para a Carne:

2. Sobrepor uma fatia de queijo sobre uma de fiambre e fazer um rolinho. Repetir isto por 4 vezes, recheando cada peito com dois rolinhos e fecha-los com a ajuda de palitos.

3. Coloca-los na vaporeira forrada com papel vegetal, e temperar com sumo de limão, sal e ervas finas.

4. No robot colocar 700 ml água, seleccionar 120° 20 minutos.

5. Terminado o programa, reservar o frango na vaporeira, deitar fora a água da taça.

6. Para o arroz:

7. Colocar o acessório misturador, 1/2 cebola cortada em meia lua, regar com um fio de azeite e programar slow cook P1. A 2 minutos do fim juntar o copo de arroz e o sal e a 1 minuto do fim colocar 700 ml água fria pelo orifício da tampa.

8. Programar depois 120°, por mais 20 minutos e recolocar a vaporeira sob o robot.
