

ARROZ COM LOMBINHO DE PORCO



INGREDIENTES

- 450GR LOMBINHO DE PORCO
- MEIA CHOURIÇA (100GR)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 2 CHÁVENAS (250GR) ARROZ THAI JASMIM
- 50 ML VINHO BRANCO
- 1 C. CAFÉ DE TOMILHO
- 1 C. SOBREMESA DE MASSA DE PIMENTÃO
- MEIO KNORR DE CARNE
- 1 C. SOBREMESA DE PIMENTÃO DOCE
- PIMENTA Q.B.
- 1 MALAGUETA
- 2 CHÁVENAS E MEIA DE ÁGUA QUENTE

CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e o alho na V. 11, 10 segs.

2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e juntar o azeite e selecionar Slow Cook P1, 5 min.

3. Adicionar a chouriça cortada às rodelas e selecionar Slow Cook P2, 2 min. Juntar a carne cortada em cubos pequenos e cozinhar durante 5 min.

4. Juntar o vinho, o tomilho, o pimentão doce, a massa de pimentão, a Pimenta, a malagueta e o meio caldo knorr. No mesmo programa deixar a carne cozinhar durante mais 20 min.

5. Acrescentar o arroz e programar mais 5 min (para o arroz se tomar do sabor do refogado). Juntar a água quente e cozer durante 15 min.
