

# ARROZ DE PATO



## CONFEÇÃO

1. Arranje o pato, corte-o ao meio, rejete-lhe o osso central, corte-o em pedaços e deite-os na taça do robot sem nenhuma lâmina. Junte o bacon, o chouriço e o ramo de salsa, tempere com sal e pimenta, adicione água até cobrir e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 45 minutos. Verifique se o pato está bem cozido e programe mais 10 minutos no mesmo programa.
2. Depois retire o pato, deixe-o amornar, rejete-lhe as peles e os ossos e desfie-o. Retire o coirato ao bacon e corte-o em fatias. Corte o chouriço em rodelas. Retire e reserve o caldo.
3. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho, corte a cebola em pedaços, deite tudo na taça com a lâmina picadora, adicione o azeite e pique 15 segundos na velocidade 10. Passe com a espátula, mude para o acessório misturador, seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos, junte depois 1,2 L do caldo de cozer o pato, rectifique os temperos e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante mais 10 minutos. Adicione então o arroz e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 20 minutos.
4. Deite o arroz para uma tigela, junte o pato desfiado, envolva, disponha num tabuleiro, coloque por cima o bacon e o chouriço e sirva assim ou leve ao forno pré-aquecido a 180°C até que fique douradinho. Pode polvilhar com salsa picada.

## INGREDIENTES

- 1 PATO PEQUENO
- 400 G DE ARROZ
- 100 G DE BACON
- 1/2 CHOURIÇO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 ML DE AZEITE
- 1 RAMO DE SALSA
- SAL E PIMENTA Q.B.