

# ARROZ À VALENCIANA

## CONFEÇÃO



## INGREDIENTES

- 3 CEBOLAS PEQUENAS OU 1 GRANDE
- 1 FOLHA DE LOURO
- AZEITE, SAL, AÇAFRÃO E SALSA PICADA QB, 2 MALAGUETAS (OPCIONAL)
- 200 GR CUBOS DE PORCO
- 200 GR CUBOS DE VACA
- 8 PERNINHAS DE FRANGO (PARTE DAS ASAS)
- 1 CENOURA
- 1/2 PIMENTO
- 8 SALSICHAS
- 8 CAMARÕES
- BERBIGÃO
- ERVILHAS

1. Com a lâmina picadora, pica-se a cebola na velocidade 12, 10 segundos!

---

---

3. Coloca-se o azeite, a folha de louro programa slow cook p1!

---

---

5. De seguida coloca se as carnes, as lulas, a cenoura, os pimentos, sal, açafirão e o vinho, programa se slow cook p3!

---

---

7. Acrescenta-se o arroz e água programa-se slowcook p3, a 10 minutos de acabar o tempo, mete-se os camarões, as salsichas, o berbigão, as ervilhas, as malaguetas e a salsa picada, rectifica ss os temperos!

---

---

9. Acado o tempo serve se de imediato, pode acompanhar com uma salada verde!!

---

---