

ARROZ DE PATO FINGIDO



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- 150/200G DE ENCHIDOS A GOSTO (BACON E CHOURIÇO)
- 3 PEITOS DE FRANGO (CERCA DE 500G)
- SAL QB
- 1 FOLHA DE LOURO
- 400G DE ARROZ VAPORIZADO (OU AGULHA)
- ÁGUA QB (CERCA DE 1L)
- OPCIONAL: VINHO E CALDO DE GALINHA

CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e o alho com a lâmina ultrablade vel10, 10 segundos. Repetir se necessário.
2. Substituir a lâmina pelo acessório misturador, adicionar azeite e refogar slowcook P1.
3. Adicionar os peitos de frango partidos em 3 ou 4 pedaços, meio chouriço (pedaço inteiro) e 100g de bacon (inteiro). Adicionar a folha de louro e temperar com sal e pimenta. Programar SlowCook P2 a 100°C por 30 minutos.
4. Reservar o frango e os enchidos.
5. Manter o caldo excedente no copo e colocar o cesto a vapor com o arroz. Despejar água com um pouco de sal até ao nível do cesto (cerca de 1L).
6. Programar vapor P1 20 minutos 100°C com a tampa no mínimo de vapor.
7. Enquanto o arroz coze, desfiar o frango e cortar os enchidos às rodelas/fatias. Pré-aquecer o forno a 200°C.
8. Num pirex/tabuleiro de forno misturar o arroz com o frango desfiado e dispôr os enchidos por cima. Adicionar um pouco do caldo restante, na medida do gosto (menos caldo para arroz mais seco, mas caldo para arroz mais húmido).
9. Levar ao forno cerca de 15/20 minutos ou até estar dourado.
11. Nota: não usei vinho nem caldo de galinha como na receita original porque dispenso. Mas quem gostar pode juntar ambos ao frango antes de cozer.
12. Nesta edição usei linguiça em vez de chouriço e paio do lombo em vez de bacon.