

ARROZ DE CABIDELA



INGREDIENTES

- - 1 CEBOLA
- - 2 DENTES DE ALHO
- - AZEITE QB
- - POLPA DE TOMATE OU TOMATE TRITURADO A GOSTO
- - VINHO BRANCO QB
- -1 MALAGUETA SECA
- -1KG DE FRANGO DO CAMPO CORTADO EM PEDAÇOS OU SÓ MIÚDOS DE FRANGO
- - 1 FOLHA DE LOURO
- - SAL A GOSTO
- - 300/400 GRS DE ARROZ
- - ÁGUA QB QUENTE (GERALMENTE COLOCA-SE O DOBRO DA ÁGUA EX:300GRS DE ARROZ +- 600 ML DE ÁGUA QUENTE MAS TAMBÉM DEPENDE DO MOLHO QUE JÁ SE TENHA)
- - 180 ML DE SANGUE DE FRANGO

CONFEÇÃO

1. - COLOCAR A ULTRABLADE E PICAR A CEBOLA E OS ALHOS NA V 11, 15 SEGS.
2. - TROCAR A LÂMINA PELO ACESSÓRIO MISTURADOR, JUNTAR O AZEITE E SELECIONAR SLOW COOK, P1, 5 MIN.
3. - ADICIONAR O VINHO, O TOMATE E A MALAGUETA SELECIONAR SLOW COOK, P2, 7 MIN PARA REFOGAR.
4. - NESTA FASE COLOCA-SE A ULTRABLADE E REDUZ-SE O REFOGADO A POLPA NA V7, 10 SEGS.
5. - COLOCAR NOVAMENTE O ACESSÓRIO MISTURADOR E O FRANGO OU MIÚDOS DE FRANGO, O LOURO, TEMPERAR COM SAL E COLOCAR UM POIUCO DE ÁGUA.
6. PROGRAMAR SLOWCOOK P2 95 40MIN (SE FOR PRECISO MAIS TEMPO PARA COZER ACRESCENTAR TEMPO)
7. - POR FIM ACRESCENTAR O ARROZ E MAIS ÁGUA QUENTE SE FOR PRECISO E VERIFICAR O SAL.
8. - PROGRAMAR SLOWCOOK P2 95 15 a 20 MIN
9. -ADICIONE O SANGUE , ENVOLVA BEM COM AJUDA DA ESPÁTULA E COZINHE 2/3 MIN (ATÉ FERVER), 100º V4