

# ARROZ COM BIFES DE FRANGO A VAPOR



## INGREDIENTES

- AZEITE QB;
- 1 CEBOLA;
- 1 CENOURA;
- SAL QB;
- 2 MEDIAS DE ARROZ ;
- MEIA CUVETE DE COGUMELOS FRESCOS;
- 1KG BIFES DE FRANGO;
- SAL QB;
- PIMENTA QB;
- MOSTRADA;

## CONFEÇÃO

1. Antes de começar: tempere a carne e disponha na panela de vapor os bifes mais grossos na parte de baixo e os mais finos na parte de cima.  

---

---
3. 1. Colocar a cebola e a cenoura ( cortadas em pedaços grandes) na taça com a lamina Ultra Blade para picar: V12-15s;  

---

---
5. 2. Trocar a lamina Ultra Blade pela Misturadora: "puxar os vegetais para baixo" adicionar o azeite e refogar:  

---

---
6. Programa slowcook P1-130°C-10mim;  

---

---
8. 3. A meio de tempo adicionar o arroz e os cogumelos ( gosto de os cortar em 4).  

---

---
10. 4. Adicionar 4 medidas de água para 2 de arroz, colocar o sal e envolver com a espátula;  

---

---
11. Programa Steam P1 - 30mim.  

---

---
13. 5. Colocar a panela de vapor com os bifes já temperados e esperar.  

---

---