

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.
