

CABRITO COM ARROZ DE SULTANAS



CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e os alhos, corte a cebola em pedaços, deite tudo na taça com a lâmina picadora e pique 10 segundos na velocidade 10.
2. Troque a lâmina pelo acessório misturador, junte o azeite e a carne cortada em pedaços e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, a 130°C, na velocidade 3, durante 15 minutos.
3. Adicione depois o vinho branco, a sopa instantânea de rabo de boi, o pimentão-doce, a folha de louro e o ramo de tomilho, tempere com sal e pimenta e programe a 130°C, durante 40 minutos, na velocidade 2. Retire e reserve em local quente.
4. Faça o arroz: descasque os alhos, deite-os na taça do robot lavada com a lâmina picadora, junte o azeite e pique 10 segundos na velocidade 10.
5. Adicione a água, tempere com sal e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, a 130°C, na velocidade 3, durante 8 minutos.
6. Retire a lâmina, junte o arroz basmati, mexa com a espátula e programe a 105°C, durante 15 minutos, sem velocidade. Deixe repousar 5 minutos sem abrir a tampa, depois retire o arroz, adicione as sultanas e envolva.
7. Junte as amêndoas torradas à carne, decore a gosto e sirva com o arroz.

INGREDIENTES

- 1,2 KG DE CARNE DE PERNA DE CABRITO SEM OSSO
- 100 G DE AMÊNDOAS INTEIRAS TORRADAS
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 3 COLHERES (SOPA) DE AZEITE
- 300 ML DE VINHO BRANCO
- 1 PACOTE DE SOPA INSTANTÂNEA DE RABO DE BOI
- 1 COLHER (SOPA) DE PIMENTÃO-DOCE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 RAMO DE TOMILHO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PARA O ARROZ:
- 500 G DE ARROZ BASMATI
- 100 G DE SULTANAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 COLHERES (SOPA) DE AZEITE
- 750 ML DE ÁGUA
- SAL Q.B.