

# FRANGO DE CABIDELA



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com lâmina corte a cebola em quartos, os dentes de alho e programar vel 10 15 seg
2. Trocar para acessório misturador, juntar o bacon, o louro e o azeite, refogar programando slowcook p1 130 graus 5 min (definições automáticas do p1)
3. No fim colocar o frango partido em pedaços e temperar com sal, colocar a água, vinagre e o vinho tinto e programar slowcook P3 95 graus 35 min
4. Logo que termine adicionar o Arroz vaporizado e deixar cozer 18 minutos a 95 gr vel 1
5. Quando terminar colocar o sangue e programar 5 min 95 gr vel 3.

## INGREDIENTES

- 1 FRANGO PARTIDO EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 100 GR BACON CUBOS
- 2 DENTES ALHO
- LOURO
- AZEITE Q.B.
- 350 ML ÁGUA
- 150 ML VINAGRE VINHO
- 200 ML VINHO TINTO
- 250 ML SANGUE
- SAL A GOSTO
- ARROZ VAPORIZADO Q.B.