

# ARROZ DE TOMATE



## CONFEÇÃO

1. Com lâmina de corte picar o alho e cebola 15 seg vel 10 e refogo P1 slowcook, junto 2 tomates e triturar-os ligeiramente, troco para acessório misturador e adiciono 500 ml água e 150 gr arroz carolino, o sal e a folha de louro, não fica solto fica malandrinho... Se quiser fazer solto basta colocar só 300 ml água

---

2. Programar slowcook p2 95 graus 15 min

---

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 TOMATES MADURINHOS
- SAL Q.B.
- 500 ML ÁGUA
- 150 GR ARROZ CAROLINO