

ARROZ COM COSTELETAS



INGREDIENTES

- ARROZ CAROLINO BOM SUCESSO Q.B
- COSTELETAS Q.B (OU OUTRA CARNE)
- MOLHO VERDE Q.B DA TABASCO
- TOMATE EM PEDAÇOS COM ALHO DA GULOSO
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 CEBOLA
- 1/4 DE PIMENTO VERDE
- 1 CENOURA
- SAL Q.B
- CEBOLINHO PICADO SECO Q.B
- 1/2 COPO DE VINHO BRANCO
- ÁGUA Q.B

CONFEÇÃO

1. Pique a cebola à mão ,coloque na cuba com a pá misturadora e o azeite a 130° na vel. 2 por 7 minutos .
2. Enquanto a cebola refoga parta as costeletas /carne em pedaços pequenos.
3. Terminado o tempo adicione a carne , 1 copo de água ,a cebola as rodela e todos os restantes ingredientes menos o arroz . Programe 130° vel 2 por 30 minutos .
4. Acabado esse tempo adicione mais água (todo depende da quantidade de carne que colocou) , o arroz e programe 130° vel. 2 por 15 minutos.
5. A meio do tempo abra a tampa ,retifique água e temperos .
6. Bom apetit