

ARROZ DE COELHO



INGREDIENTES

- 300 GR DE ARROZ
- 1 COELHO
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 300 GR DE TOMATE PELADO
- 800 ML DE ÁGUA
- VINHO TINTO Q.B.
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. De véspera deixe o coelho a marinar em vinho tinto com os 2 dentes de alho cortados em rodelas e a folha de louro.
2. Coloque a cebola e 2 dentes de alho na taça com a lâmina picadora e pique durante 15 seg. na vel. 10.
3. Troque a lâmina pelo acessório misturador e refogue no P1 Programa Slow Cook.
4. De seguida, junte o coelho em pedaços bem escorrido da marinada e programe novamente P1 Programa Slow Cook, durante 7 min.
5. De seguida junte o arroz , o tomate pelado sem grainhas cortado em cubos e deixe estufar no P2 Programa Slow Cook durante 10 min a 100°C.
6. Regue com o líquido que sobrou da marinada (bem coado) e adicione a água. Selecione no Programa Slow Cook P3 a 100°C durante 15 min.
7. Sirva de imediato polvilhado com tomilho seco.