

ARROZ COM BIFES DE PERU AO VAPOR



INGREDIENTES

- ARROZ:
- 2 COPOS DE ARROZ AGULHA
- 5 COPOS DE ÁGUA A FERVER
- 1 COPO DE ERVILHAS E MILHO CONGELADOS
- SAL QB
- BIFES:
- 3 OU 4 BIFES DE PERU/FRANGO (FINOS)
- SUMO DE 1/2 LIMÃO
- TOMILHO
- SAL QB
- MOLHO PESTO (FACULTATIVO)

CONFEÇÃO

1. Picar , com lâmina picadora, a cebola 15s no turbo,
2. Mudar para acessório misturador, Colocar azeite e seleccionar P2, slow Cook 5min. Quando faltar 1 min adicionar o arroz.
3. Ao terminar colocar água a ferver (1 de arroz para 2,5 água) , sal, ervilhas e milho .
4. Colocar o cesto com papel vegetal e os bifes de frango temperados com sal, sumo de 1/2 limao e tomilho.
5. Programa vapor p1, 15 min.
6. Acompanhar com molho pesto por cima (facultativo)