

ARROZ A VALÊNCIANA FINGIDO



CONFEÇÃO

1. Coloque no copo a cebola e o alho e triture com a ultrablade durante 15 segundos, velocidade 10. Troque para o acessório misturador, adicione o azeite e a chouriça e selecione P1 e refogue os cinco minutos.
2. Quando terminar o tempo coloque a carne de vaca e o frango, o pimento, a cenoura, as ervilhas, a tomatada, salsa, louro e o vinho branco e 450 gr de água, coloque o cesto interno com os camarões e sobre eles coloque o sal e a pimenta branca. Selecione P2 a 100 graus durante 50 minutos.
3. Quando terminar o tempo retire os camarões e reserve. Retifique os temperos, e adicione 200 gr de água e o arroz, envolva com a ajuda da espátula. Selecione velocidade 2, com 3 graus, durante 20 minutos. Adicione as salsichas cortadas em rodelas grossas e envolva com a espátula. Feche novamente o copo e deixe descansar durante três minutos, pode usar a CC como temporizador basta não colocar velocidade e temperatura e selecionar 3 minutos e carrega em start. Coloque o arroz num pirex e disponha sobre ele os camarões reservados.

INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 140 GR DE CEBOLA
- 10 GR DE ALHO
- 40 GR DE AZEITE
- 70 GR DE CHOURIÇA
- 130 GR DE VINHO BRANCO
- 350 GR DE FRANGO
- 400 GR DE CARNE DE VACA EM CUBOS PEQUENOS
- 100 GR DE CENOURA
- 100GR DE ERVILHAS
- 120 GR DE TOMATADA
- SAL Q. B.
- PIMENTA BRANCA Q. B.
- PIRI-PIRI(FACULTATIVO)
- 650GR DE AGUA
- 3 HASTES DE SALSA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 250 GR DE CAMARÃO
- 250 GR DE ARROZ AGULHA
- 100 GR DE SALSICHAS