

CHILI COM ARROZ BRANCO



INGREDIENTES

- CHILI:
- 600 GR DE CARNE PARA PICAR
- 2 CEBOLAS PEQUENAS
- 2 TOMATES CONGELADOS CORTADOS AOS CUBOS
- 1/4 DE PIMENTO VERMELHO
- 1/4 DE PIMENTO VERDE
- 1 LATA GRANDE DE FEIJÃO VERMELHO
- AZEITE, SAL, PIMENTA, SALSA Q.B.
- 2 COPOS DE ARROZ BASMATI

CONFEÇÃO

1. Na velocidade 10, com a lamina picadora, durante cerca de 1 a 2 minutos piquei a carne (depende se queremos a carne mais picada ou menos) e retirei da taça.

2. De seguida cortei as cebolas, o tomate e os pimentos aos cubos e com a lamina picadora na velocidade 8 piquei durante 15 segundos, troquei a lamina picadora pela lamina misturadora e juntei azeite, sal, pimenta e salsa q.b. Juntei a carne e cozi em Cozedura lenta P2, 100º durante 15 minutos. De seguida juntei-lhe a lata do feijão e deixei cozer durante mais 5 minutos, na velocidade 6.

3. Para dois copos de arroz basmati juntei 4 copos de água, sal e um fio de azeite, deixei cozer durante cerca de 15 minutos na velocidade 4, com a lamina misturadora, ficou soltinho.
