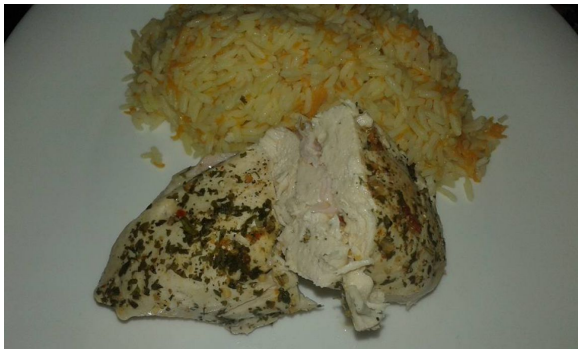
Carne

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
3-4 Doses

PEITO DE FRANGO RECHEADO COM ARROZ DE CENOURA



INGREDIENTES

- 3 PEITOS DE FRANGO
- 3 FATIAS DE FIAMBRE DE FRANGO
- 3 FATIAS DE QUEIJO AGROS LIGHT
- 2 CENOURAS
- 1 COPO E MEIO DE ARROZ
- 3 COPOS DE ÁGUA FERVIDA NO JARRO ELÉTRICO
- SAL
- PIMENTA
- ALHO EM PÓ
- LIMÃO
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- AZEITE
- ERVAS FINAS MARGÃO

CONFEÇÃO

1. Temperar 3 peitos de frango cortados ao meio, com sal, pimenta e alho em pó, colocar no meio uma fatia de fiambre e uma de queijo. Forrar o cesto com papel vegetal e colocar os peitos de frango, regar com sumo de um limão e polvilhar com as ervas finas. Na taça picar uma cebola e um dente de alho com a ultrablade carregando no turbo por alguns segundos, juntar azeite louro trocar para o acessório misturaddor e colocar no slow cook P1. Colocar o acessório ralador e ralar 2 cenouras para dentro da taça, no fim acrescentar o arroz, a água, o sal e por o cesto por cima. Fechar a tampa com a peça do vapor na posição mais fechada. Programar "steam" por 20 minutos.