

# ARROZ XAU XAU



## INGREDIENTES

- 1/2 CEBOLA AOS CUBOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 1, 1/2 COPO DE ARROZ AGULHA (OU ORIENTAL)
- FIO DE AZEITE
- 3 COPOS DE ÁGUA
- SAL A GOSTO
- 4 OVOS
- PIMENTA A GOSTO
- NÓZ MOSCADA A GOSTO
- 1/2 LATA DE ERVILHAS (100 G)
- 70 G FIAMBRE AOS CUBOS

## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, picar a cebola e o alho na vel 12 por 10 seg + 10 seg (parar para empurrar o conteúdo das paredes com a ajuda da espátula).
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador. Juntar um fio de azeite e refogar no programa slow cook P1, 2.5 min, 130°C.
3. Juntar o arroz e refogar mais 2.5 min, slow cook P1, 130 °C.
4. Retirar o acessório e juntar a água e o sal.
5. Colocar o cesto forrado com papel celofane e verter sobre este os ovos previamente batidos e temperados com sal, pimenta e nóz moscada. Adicionar o fiambre e as ervilhas ao ovo. Programar 100°C, 20 min.
6. No final, retirar o cesto e cortar a omelete em cubos. Juntar o preparado ao arroz branco e servir