

# ARROZ DE FRANGO À MODA DE PATO



## CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com lâmina corte picar a cebola e os alhos, trocar para lâmina de mistura e raspar as laterais com a espátula
2. Programar slowcook p1 130 graus 5 minutos.
3. Desossar o frango e desfiar.
4. Juntar 700 ml de água de cozer o frango na taça da cc adicionar o arroz e o chouriço em rodelas que cozeu com o frango e programar slowcook p3 100 graus 20 minutos.
5. Adicionar o frango desfiado, e colocar o chouriço em rodelas por cima e levar ao grill 10 minutos para dourar.

## INGREDIENTES

- 1 FRANGO COZIDO EM SAL, LOURO E COM UM CHOURIÇO CORRENTE EM RODELAS
- 1 CHOURIÇOS GRANDE
- 2 ALHOS
- 1 CEBOLAS GRANDE
- 1 CALDO FRANGO
- LOURO
- AZEITE
- 200 GR ARROZ VAPORIZADO