

Arroz de Frango

Média 60min 0seg 6 pessoas



por: Rita Neves



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

3 a 4	Peitos frango, sem pele e cortado em pedaços
1	Cebola
3	Dentes de Alho
50 g	Azeite
400 g	Água
100 g	Chouriço
400 g	Arroz
	Sal
	Colorau
	Pimenta
	Folhas de Louro

Preparação

Preparação do Frango

Coloque no copo da cookii, a cebola, o alho e o azeite e pique 10 segundos na vel 3. Refogue por 7 minutos a 100°C na velocidade

inversa 1.

Coloque no copo os peitos de frango sem pele e cortados em pedaços, a água, as folhas de louro, o chouriço, a pimenta e o colorau e programe 25 minutos a 100°C na velocidade inversa 1.

Verifique se está bem cozido ou programe mais 5 minutos. Desfiar o frango e cortar o chouriço em rodelas. Reserve.

Preparação do Arroz

Coe e pese depois o caldo da cozedura do frango e acrescente água, até perfazer 1100 g.

Coloque o arroz no cesto e depois no copo da Cookii. Envolve bem com a ajuda da espátula e coza por 18 minutos a 100°C na velocidade 4.

Retire o arroz para uma taça e com a espátula envolva nele o frango desfiado. Disponha-o numa travessa ou pirex e decore com o chouriço em rodelas.

Leve ao forno, pré-aquecido a 200°C, por 15 minutos ou até alourar.

