



ARROZ DE PERU E AÇAFRÃO



Carne



42 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 130 g de cebola
- 1 dente de alho
- 70 g de azeite
- 350 g de peito de peru
- 1 limão (sumo)
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- 250 g de cogumelos frescos
- 1350 g de água
- açafrão em pó q.b.
- 1 c. chá (rasa) de açafrão em pó
- 300 g de arroz agulha
- coentros picados q.b. (opcional)

Preparação

- 1º** Coloque no copo a cebola aos pedaços, o dente de alho e o azeite e pressione a Função triturar (Y1: Lâmina de corte + 7 seg., na vel. 5). Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo.
- 2º** De seguida, programe 5 minutos, a 120°C, na velocidade 1 (Y1: Lâmina de corte + 6 min., a 100°C, na vel. 1).
- 3º** Junte o peito de peru cortado em tiras finas, o sumo de limão, sal e pimenta a gosto e refogue 8 minutos, a 120°C, na velocidade 1, com a Rotação Inversa (Y1: Lâmina de Mistura + 8 min., a 100°C, na vel. 1). Com a espátula solte os pedaços de peru que porventura tenham ficado presos na lâmina (ou debaixo da mesma).
- 4º** Acrescente os cogumelos laminados, 50 g de água, uma pitada de açafrão, retifique os temperos (se necessário) e programe 5 minutos, a 100°C, na velocidade 1, com a Rotação Inversa (Y1: Lâmina de Mistura + 5 min., a 100°C, na vel. 1) (sem o copo de medição). Retire, separe o líquido da cozedura do preparado de peru e cogumelos e reserve-os separadamente.
- 5º** Sem lavar o copo, introduza 1300 g de água, a c. chá rasa de açafrão e sal a gosto (se necessário). Disponha o arroz no cesto. Introduza o cesto no copo, verta o líquido da cozedura sobre o arroz e regule 22 minutos, na Função Vapor (Y1: Lâmina de mistura ou corte + 22 min., Temperatura Máxima (ST), na vel. 3). Aguarde 1 minuto antes de abrir a tampa do copo.
- 6º** Retire o arroz, com a ajuda da espátula, e envolva-o com a mistura de peru e cogumelos.
- 7º** Sirva de imediato, polvilhado com coentros picados a gosto (opcional).