

## Arroz de pato



Ingredientes: 1 unidade de pato  
2 unidade de cebolas  
1 unidade de cravinho  
400 grama de arroz agulha  
1 litro de caldo de pato  
1 unidade de chouriço (ás rodelas)  
0 totaste de fatias de bacon  
0 totaste de queijo ralado  
0 totaste de sal

### Instruções de preparação:

Limpe e tire a pele ao pato. Coza-o numa panela de pressão em água temperada com sal, a cebola e o cravinho durante 40 minutos. Reserve a água de cozer o pato. Depois de escorrido, retire os ossos e desfie o pato. Pique a outra cebola e leve a refogar num tacho com a margarina. Junte o arroz e mexa até o arroz começar a ficar translúcido. Regue com o litro de caldo de pato bem quente e deixe ferver durante 10 minutos. Nessa altura, deite metade do arroz num tabuleiro para ir ao forno, espalhe por cima o pato desfiado. Cubra com o restante arroz e enfeite com rodelas de chouriço, o queijo ralado e algumas fatias de bacon. Leve ao forno, já quente, para acabar de cozer e tostar um pouco.

Sugestões Adicionais: