

## Arroz de peru



Ingredientes: 1 unidade de perna de peru  
1 unidade de alho francês  
2 unidade de cebolas  
0 totaste de água  
2 unidade de cubos de caldo de galinha  
50 grama de bacon  
1 unidade de chouriço de carne  
50 grama de margarina  
300 grama de arroz vaporizado  
50 grama de corintos

### Instruções de preparação:

Tire a pele ao peru e coloque-o numa panela juntamente com o alho francês cortado em rodelas, 1 das cebolas descascada e cortada em pedaços e as cenouras, peladas e cortadas em cubos pequenos. Junte cerca de 2 litros de água, os cubos de caldo de galinha, o bacon e o chouriço, sem a pele. Leve ao lume e coza durante cerca de 45 minutos. Se usar a panela de pressão, 25 minutos serão suficientes. Entretanto ligue o forno e regule-o para os 200 °C. Leve ao lume a outra cebola, descascada e picada, com margarina. Quando começar a alourar junte o arroz e os corintos e deixe fritar um pouco, mexendo. Com uma concha tire cerca de 7dl do caldo da cozedura do peru e deite sobre o arroz. Assim que levantar fervura mude o arroz para um recipiente que possa ir ao forno e à mesa. Leve ao forno entre 15 a 20 minutos. Entretanto escorra o peru, o bacon e o chouriço do caldo onde cozeram. Deite fora os ossos do peru e desfie a carne. Corte o bacon e o chouriço em fatias. Junte as carnes ao arroz quando este estiver quase pronto, por cima enfeite com rodelas de chouriço e fatias de bacon e deite tostar levemente no forno.

Sugestões Adicionais: