

ARROZ DE CABIDELA



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Zusatzinformation
Traditionell

Kreiert: am 02.04.2015
Qualifiziert von: Supercook
PT
Vorgeschlagen von: Ideias
Marcianas
Gesamtzubereitungszeit:
48:15 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

1	Zwiebel
65 Milliliter	Olivenöl
2 Zehe/ Zehen	Knoblauch
1 Kilo	frango do campo
1 Blatt / Blätter	Lorbeerblatt
1	chicken broth cube
1 Teelöffel	cominhos
30 Milliliter	Weißwein
20 Milliliter	Essig
300 Gramm	arroz agulha
850 Milliliter	Wasser, heißes
100 Gramm	sangue do frango
Qb	Salz
Qb	Pfeffer
Qb	gehackte Petersilie

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).