

ARROZ DE CABIDELA



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Informations complémentaires Traditionnel

Créée le 2015-04-02
Qualifié par Supercook PT
Proposé par Ideias Marcianas
Temps total de préparation: 48:15 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1	oignon
65 millilitre(s)	huile d'olive
2 gousse	ail
1 Kilo	frango do campo
1 Feuille / feuilles	feuille de laurier
1	chicken broth cube
1 cuillère(s) à café	cominhos
30 millilitre(s)	Vin blanc
20 millilitre(s)	vinaigre
300 gramme(s)	arroz agulha
850 millilitre(s)	water, hot
100 gramme(s)	sangue do frango
Qb	sel
Qb	poivre
Qb	chopped parsley

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).