

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Arroz con verduras

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 600 gr. de arroz
- 4 ramitas de coliflor
- 2 zanahorias
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín
- 100 gr. de judías verdes
- 200 ml. de leche
- 100 ml. de vino blanco
- 1200 ml. de caldo de verduras
- 1 cucharada de curry
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta

Preparación

1. Fríe los ajos y la cebolla picada en el bol de tu Cooking Chef a 110° y velocidad 2.
2. Añade el arroz y sigue a velocidad 2 para rehogarlo.
3. Vierte el caldo caliente y programa 12 minutos a 130° para que hierva.
4. Apaga tu Cooking Chef y dejar reposar 5 minutos sin destapar hasta que el arroz absorba todo el caldo. Resérvalo en un cazo.
5. Corta las verduras en el procesador de alimentos y fríelas en tu Cooking Chef a 120° y a velocidad 4 hasta que se doren.
6. Añade curry y rehogar unos minutos.
7. Añade el vino y deja reducir.
8. Vierte la leche y déjalo cocer unos minutos a 90° y a velocidad 1.