

seara[®]
pois claro!



DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

10min



CONFEÇÃO

2h30min



Arroz de pato com bacon e mix de chouriços

Ingredientes

Para cozinhar o pato:

- 150 gr de **Bacon extra Seara** inteiro
- 1 **Chouriço de carne extra Seara** partido em 2
- 1 **Chouriço de vinho fino Seara** partido em 2
- 1 pato com 2,5 a 3kg partido aos pedaços
- 1 cebola grande inteira
- 3 dentes de alho grandes inteiros
- 1 cenoura grande partida em 3
- 2 folhas de louro
- Sal grosso qb
- 10 cravinhos
- 150 a 200 ml de vinho tinto
- Água

Para o arroz:

- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho grandes picados
- 1 folha de louro
- 500 gr de arroz carolino
- Caldo da cozedura do pato

Preparação

Num tacho grande coloque os pedaços de pato sem adicionar qualquer gordura (não retire a pele). Vire cada pedaço de forma a corar de todos os lados. Retire os pedaços e insira-os numa panela. Reserve o tacho com a gordura que saiu do pato. Na panela com o pato adicione todos os ingredientes listados para a confecção do pato. Acrescente água até cobrir tudo. Tempere ligeiramente (os **Enchidos Seara** adicionados já têm algum sal). Deixe cozinhar por duas horas em lume baixo. Decorrido o tempo verifique se o pato está bem tenro - se se desprender do osso com facilidade e desfiar bem está pronto. Retire e deixe arrefecer. Volte a colocar na panela os ossos do pato que desfiou junto com o restante preparado e ferva por uns cinco minutos para intensificar o sabor do caldo.

No tacho que reservou com a gordura do pato, junte a cebola, o alho e louro. Deixe refogar bem e vá adicionando pequenas quantidades de água da cozedura do pato até que a cebola fique bem escura (não queimada). Este processo é demorado mas contribuí para apurar sabores. Adicione o arroz e deixe fritar por uns minutos mexendo com frequência.

(continua)

+45
min

seara[®]

pois claro!



DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

10min



CONFEÇÃO

2h30min



(continuação)

Acrescente o caldo da cozedura quente na proporção de três medidas do caldo para uma medida de arroz e deixe cozinhar em lume médio por cerca de 20 minutos, verifique antes do tempo para não cozer demasiado e retifique o tempero.

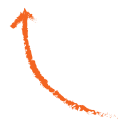
Entretanto desfie o pato e o **bacon extra Seara**.

Corte metade dos chouriços Seara em pedacinhos e a outra metade em rodela.

Pré-aqueça o forno a 180°.

No tacho do arroz misture as carnes de forma homogénea. Coloque então o arroz de pato numa travessa grande. Disponha as rodela de **chouriço Seara** em cima do arroz e leve a dourar no forno até ficar bem tostado.

Sirva de imediato.



DICAS

- Pode cobrir o arroz de pato com queijo para gratinar e colocar as rodela de CHOURIÇO SEARA por cima e só então leva ao forno.
- Os mais gulosos podem cobrir o arroz de pato com BACON EXTRA FATIAS SEARA antes de colocar o queijo e o chouriço.
- Podem partir a cenoura em pedaços muito pequenos e misturar no arroz.
- Visto ser uma receita que exige tempo, sugerimos que coza e desfie o pato num dia e confeccione o arroz no próprio dia que for para ser consumido.
- Para uma confecção do pato mais rápida também pode fazê-la numa panela de pressão em lume alto por 40 a 45 minutos.

+45
min