

Pratos Principais | Pratos de Arroz

Arroz de Pato

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 pato
2 cubos de MAGGI Caldo de Galinha
150 g de presunto
1 chouriço
400 g de arroz
0,4 dl de sumo de limão
1 pitada de pimenta moída

Informação nutricional

Energia	775,0 kcal	39%*
Proteínas	72,4 g	145%*
Lípidos	35,9 g	51%*
Hidratos de Carbono	39,5 g	15%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Coza o pato na panela de pressão, com o presunto e o chouriço, num caldo feito com 2 cubos de caldo de Galinha MAGGI.
2. Deixe cozer cerca de 40 minutos.
3. Retire o pato e os enchidos quando estes estiverem cozidos.
4. Coe a gordura e adicione ao caldo o sumo de limão e a pimenta.
5. Junte o arroz e quando levantar fervura leve ao forno.
6. Quando estiver quase seco coloque no arroz o pato aos bocados e enfeite com o presunto e o chouriço.

7 Coloque o arroz de pato no forno para tostar e sirva de seguida.