



### INGREDIENTES:

- 1 dientes de ajo, hojas de perejil
- 1 pastilla de AVECrem
- 200 gramos de agua
- 100 gramos de vino blanco
- 50 gramos de aceite
- **Para el Recipiente Varoma:**
- 180 gramos de arroz
- 6 moldes individuales de flan Albal
- **Paso 1º:**
- 150 gramos de cebolla
- 100 gramos de zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 200 gramos de pimienta roja
- **Paso 2º:**
- 50 gramos de aceite
- 300 gramos de tomate natural triturado
- 2 pastilla de AVECrem o sal
- **Paso 3º:**
- 1 kilo de pollo partido en trozos grandes
- pimienta al gusto
- un poco de pimienta de cayena en polvo (opcional)
- **Paso 4º:**
- 200 gramos de champiñones fileteados y gorditos

### PREPARACIÓN:

1. Ponga el ajo, perejil y Avecrem y **triture 5 segundos en velocidad 5**. Añada el agua, el vino y el aceite y **mézcle 15 segundos en velocidad 6**

Saque y reserve.

2. Ponga en el vaso los ingredientes del **1º Paso** en trozos homogéneos y **trocee durante 4 segundos en velocidad 5**

3. Añada los del **2º Paso** y  **programe 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 4. Programe seguidamente 8 minutos, temperatura varoma en velocidad 1**

4. Añada los ingredientes del **3º Paso** y  **programe 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**

5. Mientras tanto, prepare las flaneras de arroz. Ponga en cada una 30 gramos de arroz y 50 gramos de líquido que teníamos reservado. Mézclelo con una cucharita y coloque las flaneras, sin cubrir, en el recipiente Varoma.

6. Cuando acabe el tiempo del **3º Paso**,  **programe 8 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**

y coloque rápidamente el recipiente Varoma sobre la tapadera.

7. Al terminar el tiempo, levante un segundo el recipiente Varoma, **4º Paso** , eche los champiñones en el vaso y vuelva a **programar, poniendo encima otra vez el Varoma 12 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**

Rectifique la sazón y sirva en una fuente y espolvoree con el perejil troceado. Desmolde las flaneras de arroz.