

-Cabidela de Galo-

Para 4 pessoas é preciso

- 1 Galo Caseiro
 - 400 gramas de Arroz Carolino
 - 1 Cebola grande
 - 4 dentes de Alho
 - 1/3 Chouriço de Vinho
 - 150ml. Vinho Branco
 - 150ml. Vinho Tinto
- 330ml. Sangue de Galo/Galinha
 - 40ml. Azeite
 - 20ml. Vinagre vinícola
 - Pimenta branca
 - Folha de Loureiro

Preparação:

- Com antecedência de 24 horas partir o Galo em bocados individuais e temperá-lo num recipiente com 2 dentes de Alho picados, o Vinho Branco e Tinto, sal q.b., Pimenta branca q.b., a folha de Loureiro e envolver bem e reservar para o dia seguinte.
- Numa panela grande em temperatura média pôr o Azeite e a Cebola às rodelas, 2 dentes de Alho picados e o Chouriço partido em pequenos pedaços; deixar alourar a Cebola e adicionar só os bocados de Galo sem a marinada; 10 minutos a refugar o Galo e adicionar a marinada na panela e deixar estufar por mais 30 minutos em temperatura média.



- Adicionar 1 litro de Água e Sal q.b., deixar ferver em temperatura média e adicionar o Arroz;envolver bem e deixar cozer por cerca de 10 minutos.
- Misturar o Vinagre com o Sangue e adicionar ao Arroz aos poucos; envolver bem e em temperatura baixa deixar repousar 2 minutos e servir.

