



CALDEIRADA DE PEIXE

 Peixe —  25 MIN  FÁCIL  6 PESSOAS  YÄMMI 1

Ingredientes

- 600g de batatas
- 6 postas de peixes variados (raia, maruca, etc) frescos ou congelados
- Sal
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 1/2 pimento vermelho
- 1/2 pimento verde
- 50 ml de azeite
- 100 ml de vinho branco
- 200 ml de água
- 2 tomates-chuca
- 1 folha de louro

Preparação

- 1º** Tempere, previamente, o peixe com sal e disponha-o na bandeja de vapor. Reserve.
- 2º** Coloque os alhos no copo e pique 10 segundos na velocidade 5. Retire os alhos e monte a lâmina de mistura.
- 3º** Reintroduza os alhos no copo e insira o misturador sobre a lâmina.
- 4º** Junte a cebola, os pimentos, os tomates - todos cortados às rodelas - e regue com o azeite.
- 5º** Acrescente a folha de louro. Programe 5 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 6º** De seguida, adicione as batatas descascadas às rodelas, o vinho branco, a água e o sal.
- 7º** Monte a bandeja de vapor com o peixe sobre o copo e regule 20 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 8º** Disponha o peixe numa terrina e verta a caldeirada por cima. Sirva de imediato.