



ARROZ DE MARISCO



Peixe



30 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 150 g de cebola
- 150 g de pimento vermelho
- 350 g de tomate fresco (maduro)
- 2 dentes de alho
- 75 g de polpa de tomate
- 35 g de azeite
- 400 g de cocktail de marisco congelado (sem cascas/conchas)
- 250 g de miolo de camarão congelado
- 1 caldo de marisco
- 250 g de arroz agulha
- 500 g de água
- Piripíri a gosto
- Sal a gosto
- Coentros picados a gosto

Preparação

- 1º Coloque no copo a cebola, o pimento e o tomate aos pedaços, os dentes de alho, a polpa de tomate e o azeite e pressione a Função Triturar . De seguida, programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 1.
- 2º Junte o cocktail de marisco, o miolo de camarão (ambos ainda congelados) e o caldo de marisco e programe 5 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 3º Junte o arroz, a água, piripíri a gosto e, se necessário, retifique o sal. Programe 19 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa
- 4º A meio da cozedura, retire a tampa e mexa com a espátula até ao fundo do copo para soltar o arroz.
- 5º Disponha o arroz numa travessa, polvilhe com coentros picados a gosto e deixe repousar uns momentos antes de servir.

ARROZ DE CAMARÃO E COENTROS

- 6º Substitua o cocktail de marisco por miolo de camarão e acrescente coentros picados a gosto.

Nota: Dependendo da qualidade e da marca, o arroz pode ter um tempo de cozedura variável. Se pretender o arroz mais cozido, programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.

Dica: Esta receita foi desenvolvida com o cocktail de marisco e o miolo de camarão ainda congelados. Se fizer a receita com marisco fresco ou descongelado, acrescente mais água (cerca de 350 g), sem ultrapassar a capacidade máxima do copo (2.5 l).