



 Sopas —  30 MIN  MÉDIO  6 DOSES  YÄMMI 2

Ingredientes

- 2 ovos
- 0,250 Kg de filetes de pescada ultracongelados
- 0,250 Kg de Miolo de mexilhão ultracongelado
- 0,250 Kg de camarão com casca 40/60
- 0,050 Kg
- 0,050 Kg de pimento vermelho
- 0,100 Kg de cebola
- 0,010 Kg de dentes de alho
- 0,150 Kg de polpa de tomate
- 0,50 l de azeite
- Folha de louro qb
- 0,60 Kg de arroz agulha
- 0,20 Kg de coentros frescos
- Brandy qb
- Whisky qb
- Pimenta preta de moinho qb
- Sal qb
- Água qb

Preparação

- 1º Descascar os camarões.
- 2º Colocar na bandeja de vapor os ovos envolvidos em película aderente, o mexilhão e os filetes de peixe. Reservar.
- 3º Colocar no copo metade da quantidade de água, as cascas e cabeças de camarões e alguns talos de coentro. Programe 5 minutos a 120°C na velocidade 3. Coar o líquido e reservar.
- 4º Cortar o miolo dos camarões em pedaços. Reservar no frio
- 5º No copo introduzir a cebola, o alho e os pimentos e picar na função turbo. Adicionar o azeite e a polpa de tomate e deixar refogar 5 minutos a 120°C na velocidade 1. Adicionar o fumet de camarão, a restante água, a folha de louro, a pimenta, o sal, o brandy, o whisky e programar 3 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 6º Adicionar o arroz, colocar a bandeja de vapor e programar 15 minutos na função vapor. retirar a bandeja de vapor. Introduzir o miolo dos camarões cortados e deixar repousar 2 minutos. Desfiar o peixe. Esmagar os ovos com um garfo.
- 7º Num prato mexicano colocar 4 bocados de peixe, cerca de 4 mexilhões, polvilhar com coentros picados. Adicionar a sopa, decorar com ovos picados, uma folha de coentros e um fio de azeite.