Peixe e Marisco

ARROZ DE MARISCO

Receita Oficial
Fácil
76 Min.
5 Doses

INGREDIENTES

- 400 G DE ARROZ
- 600 G DE LOMBO DE TAMBORIL SEM PELES E ESPINHAS
- 100 G DE MIOLO DE MEXILHÃO
- 100 G DE MIOLO DE AMÊIJOA
- 100 G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 5 CAMARÕES MÉDIOS COM CASCA
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 60 ML DE POLPA DE TOMATE
- 30 ML DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE MARISCO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 RAMO DE COENTROS
- SUMO DE LIMÃO Q.B.
- SAL E PIMENTA OU PIRIPIRI Q.B.

CONFEÇÃO

1. Corte o lombo de tamboril em cubos e deite-os numa tigela. Junte os miolos de mexilhão, de amêijoa e de camarão, bem como os camarões com casca, tudo descongelado, e tempere com sumo de limão, sal e pimenta ou piripiri.

2. Descasque e lave a cebola e os alhos, corte a cebola em pedaços, deite tudo na taça com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, junte o azeite, a polpa de tomate e o louro e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Adicione então o caldo de marisco, 1,2 L e programe a 100ºC e velocidade 1, mais 10 minutos.

3. Junte o peixe, os mariscos e o arroz, rectifique os temperos e seleccione Programa Cozedura Lenta P3, a 100ºC, durante 10 minutos. Sirva polvilhado com coentros picados.