Peixe e Marisco

ARROZ DE BACALHAU COM GRÃO

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 CENOURA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 300 G DE ARROZ
- 1 LATA PEQUENA DE GRÃO
- 1 CUBO CALDO DE MARISCO
- AZEITE
- ÁGUA QUENTE
- SALSA PICADA
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora

3. Coloque na taça a cebola cortada em 4, os dentes de alho e o tomate.

5. Velocidade: 12 - Tempo: 10 segundos

7. Acessório misturador

9. Adicione azeite.

11. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130º C - Tempo: 5 minutos

13. Acrescente a cenoura ralada e o bacalhau cortado em pedaços.

15. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130º C - Tempo: 5 minutos

17. Junte o arroz, a água quente e o cubo de caldo. Envolva com uma colher.

19. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 100º C - Tempo: 18 minutos

21. A 5 minutos do fim do programa anterior, junte o grão e retifique os temperos.

23. Sirva de imediato polvilhado com a salsa picada. Bom Apetite!