Peixe e Marisco

ARROZ DE MIOLO DE CAMARÃO

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
4-5 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO

CONFEÇÃO

1. 1- Colocar na taça a cebola, o alho e o azeite, com o acessório picador pique dando toques no turbo.
2. 2. Colocar o acessório misturador juntar azeite e selecionar cozedura lenta P1 5 min.
3. 3. Adicionar água, miolo de camarão, ervilhas e cenoura ralada selecionar P1 5 min.
4. 4. Juntar o arroz e selecionar P3 10 minutos.
5. 5. No final adincionar delicias do mar e coentros