Peixe e Marisco

ARROZ DE POTA

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- TOMATE E POLPA DE TOMATE Q.B.
- VINHO Q.B.
- 1 CALDO KNORR PEIXE
- PIMENTA Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO
- 500 GR POTA (COZIDA PREVIAMENTE)
- 250 GR ARROZ
- 1 LT. ÀGUA

CONFEÇÃO

1. Picar (ultrablade) a cebola e o alho na vel. 11, 15 sgs.

2. Trocar para o acessório misturador. Acrescentar o azeite e refogar em Slow Cook, P1, 5 min. Adicionar o tomate em cubos, a polpa de tomate e o vinho, refogando no mesmo programa durante mais 7 min. Trocar novamente o acessório para a ultrablade e picar o preparado na vel. 7 durante 15 sgs (fica um molho grossinho).

3. Acrescentar a àgua (coloco sempre quente), o arroz e cozinhar em Slow Cook, P1, 15 min.

4. Adicionar a pota 5 min. antes de terminar o passo anterior.

5. Servir de imediato.