## CEVADOTO DE ESPINAFRES E CAMARÃO



## **INGREDIENTES**

- 150G DE CEVADA EM GRÃO
- 100G DE ESPINAFRES FRESCOS
- 200G DE CAMARÃO COZIDO
- 50G DE COENTROS FRESCOS
- 1/2 MALAGUETA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- AZEITE EXTRA VIRGEM
- 1 COPO DE VINHO BRANCO
- CEBOLINHO Q.B.

## CONFEÇÃO

- 1. Na taça coloque a lâmina picadora, 700ml de água os espinafres, os coentros e as cascas do camarão. Programe velocidade 2, temperatura 100ºC durante 20 minutos.
- 2. Triture tudo programando 30 segundos de turbo.
- 3. Coe o caldo para um recipiente à parte e reserve.
- 4. Lave a taça.
- 5. Coloque a lâmina picadora na taça com 1/2 cebola e o dente de alho e pique durante 15 segundos na velocidade 11.
- Substitua a lâmina pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa de cozedura lenta P1 durante 7 minutos sem a tampa reguladora de vapor.
- 7. Quando o temporizador indicar que faltam 4 min., junte a cevada. Quando faltar apenas 1 minuto, junte o vinho branco.
- 8. No final do programa, deite 600ml do caldo de espinafres e camarão e seleccione o programa de cozedura lenta P3 a 95 °C durante 20 min. Coloque a tampa.
- 9. Quando faltarem 4 minutos para terminar o programa adicione os camarões e o restante caldo.
- 10. Sirva polvilhando com cebolinho fresco picado.