Infantil

ARROZ DE TAMBORIL E AMIGOS

Receita de Fã
Fácil
35 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 700G DE ÁGUA
- 300G DE TAMBORIL
- 200G DE SALMÃO
- 1OOG DE MIOLO DE CAMARÃO
- 200G DE AMÊIJOA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1OOG DE POLPA DE TOMATE
- 20G DE AZEITE
- 1 CALDO DE PEIXE
- 1 LATINHA DE ERVILHOTOS E CENOURA
- PIMENTA A SAL Q.B.
- 150G DE ARROZ AGULHA
- COENTROS FRESCOS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório misturador no copo do Companion, adicione a água, o tamboril e o salmão em cubos, junto com o camarão e a amêijoa e programar 10 minutos, 100° velocidade 2.

2. 2.Reservar o peixe e a água da cozedura, já coada.

4. 3.No copo colocar a lâmina picadora, a cebola e o alho e dar uns toques de turbo para picar. Trocar a lamina pela misturadora e colocar o azeite e refogue P1 slow cook.

6. 4. Adicionar a polpa de tomate, 650g da água da cozedura, o caldo de peixe, o sal e a pimenta e por ultimo o arroz, programando 16 minutos, 100°C de temperatura e velocidade 2.

8. 5. Quando faltarem 5 minutos para o fim, adicionar a latinha de legumes, o peixe e restante marisco, deixando cozer até ao fim. Caso tenha muita água para o seu gosto, retirar a tampinha de vapor nos últimos 5 minutos.

10. Sirva imediatamente com coentros frescos.