Entradas

MEXILHÕES COM TOMATE

Receita Oficial
Fácil
45 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 750 G DE MEXILHÃO FRESCO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 3 TOMATES MADUROS (APROX. 400 G)
- 100 ML DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE MARISCO
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- 100 ML DE ÁGUA
- 2 COLHERES DE SOPA DE SALSA PICADA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PIMENTA-BRANCA QB

CONFEÇÃO

1. Pique o tomate, limpo de peles e sementes, com a lâmina picadora, na velocidade 11, durante 20 segundos, até formar uma papa. Reserve.
2. Coloque a cebola e o alho na taça. Pique na velocidade 11 durante 10 segundos. Baixe a cebola que ficou nas paredes da taça e pique novamente mantendo a velocidade e tempo.
3. Substitua a lâmina pelo acessório misturador e junte o azeite. Selecione o programa de cozedura lenta P1 durante 5 minutos e 30 segundos.
4. Adicione o tomate, o cubo de caldo, o vinho branco e a água. Tempere com sal e pimenta a gosto. Coloque os mexilhões, previamente limpos, no cesto de vapor e programe 20 minutos, na velocidade 3, a 100°C.
5. Retire o mexilhão e reserve.
6. Para apurar o molho, programe na velocidade 3, a 130°C, durante 12 minutos, sem a tampa reguladora de vapor. Adicione a salsa e mexa com a espátula.
7. Regue o mexilhão com o molho e sirva.
8. Receita do livro Receitas Indispensáveis para o seu Robot Cuisine Companion.