

# AÇORDA DE MARISCO



## CONFEÇÃO

1. Descongele os mariscos e deite, numa tigela, o camarão, as amêijoas e o berbigão. Tempere com sumo de limão, sal e pimenta.
2. Deite os caldos de marisco na taça do robot com a lâmina picadora, junte a água, tempere com um pouco de sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 10 minutos. Retire a côdea ao pão, corte o miolo em pedaços, coloque-os numa tigela, regue com o caldo e deixe ensopar bem.
3. Deite os alhos descascados e um ramo de coentros na taça e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, passe com a espátula, junte o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Junte os mariscos e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
4. Adicione as delícias do mar cortadas em pedaços e o pão e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C durante 10 minutos. Deite numa tigela, adicione as gemas, polvilhe com coentros picados e mexa ao servir.

## INGREDIENTES

- 1 PÃO DE MISTURA COM APROX. 800 G
- 200 G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 200 G DE MIOLO DE AMÊIJOA
- 100 G DE MIOLO DE BERBIGÃO
- 100 G DE DELÍCIAS DO MAR
- 4 DENTES DE ALHO
- 2 GEMAS
- 40 ML DE AZEITE
- 2 CUBOS DE CALDO DE MARISCO
- 1,2 L DE ÁGUA
- SUMO DE LIMÃO Q.B.
- COENTROS Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.