

ARROZ DE BACALHAU COM TOMATE E PIMENTO VERMELHO



INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 3 DENTES DE ALHO
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 3 COLHERES SOPA AZEITE
- 1 COLHER SOPA POLPA DE TOMATE
- COENTROS FRESCOS PICADOS
- 1/2 CUBO KNORR DE LEGUMES
- 250 GRS DE ARROZ (USEI AGULHA)
- 800 ML ÁGUA
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar na panela o bacalhau e acrescentar água até cobrir. Programar o robot no Mijote (ou Slow Cook) P2 95º, durante 30 minutos. Quando o programa terminar, retire o bacalhau, deixar arrefecer, tirar a pele e as espinhas e lascas as postas. Pode deitar fora a água da cozedura, ou reservar e aproveitá-la para cozinhar o arroz (Eu não usei a mesma água).
2. Colocar a cebola partida e os dentes de alho na panela, com a lâmina ultrablade e seleccionar a velocidade 12, durante 30 segundos.
3. Com a ajuda da espátula puxar para baixo os bocados que ficam de lado e repetir mais 40 segundos, na mesma velocidade (se o alho não ficar bem partido, pode fazer mais uns segundos, ou optar por picar os bocados maiores à mão).
4. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e colocar na panela, o azeite, o louro, o pimento partido em tiras e os coentros frescos picados, programar Mijoté P1 130º durante 3 min e 30 segundos.
5. Colocar o tomate partido em pedaços, 1/2 cubo knorr de legumes, o sal (q.b.), a colher de sopa de polpa de tomate e a água. Seleccionar o mesmo programa durante 5 minutos.
6. Juntar o arroz (escorrido) e cozinhar no programa Mijoté P2 95º durante 18 minutos. Quando faltarem 2 minutos para terminar o programa, rectificar temperos (se necessário) e juntar as lascas de bacalhau.
7. Quando terminar o programa, servir de imediato. Bom apetite! :)