Peixe e Marisco

ARROZ DE TAMBORIL E CAMARÃO

Receita de Fã
Médio
55 Min.
5-6 Doses

INGREDIENTES

- 1,2 KG DE TAMBORIL FRESCO (PESADO ARRANJADO) OU 800 GR DE CUBOS DE TAMBORIL CONGELADOS
- 0,5 KG DE CAMARÃO COM CASCA
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOUREIRO
- MEIO PIMENTO VERMELHO
- 4 TOMATES MADUROS
- 2,5 DL DE AZEITE
- SAL E PIRI-PIRI Q.B.
- 300 GR DE ARROZ
- 900 GR DE LÍQUIDO A FERVER (ÁGUA DE COZER O CAMARÃO + ÁGUA)
- 1 MOLHINHO DE COENTROS

CONFEÇÃO

1. Na taça, sem acessório, coloque o camarão com casca, um pouco de sal e um pouco de piri-piri. Cubra com água a ferver. Programe 100º, durante 3 minutos.
2. Retire o camarão e deixe arrefecer. Reserve a água.
3. Na taça, coloque o acessório ultrablade, as cebolas descascadas e cortadas em pedaços, os dentes de alho e o azeite. Triture na velocidade 12 durante 2 minutos. Repita, caso não tenha ficado a gosto.
4. Selecione Slowcook P1.
5. Junte os tomates sem pele e sem sementes. Triture ligeiramente (velocidade 12 durante 30 segundos).
6. Mude para o acessório misturador. Junte o pimento cortado em tiras finas e a folha de loureiro. Selecione Slowcook P1. Abra, mexa com a espátula e volte a selecionar Slowcook P1.
7. Adicione o tamboril, junte 1 copo pequeno de água e selecione Slowcook P3, diminuindo o tempo para 15 minutos.
8. Entretanto, descasque o camarão e vá colocando as cascas e cabeças num passador. Coloque o passador sobre o recipiente onde tem a água da cozedura dos camarões. Comprima as cascas e cabeças com um acessório próprio, ou com uma colher, de forma a que o líquido se junte à água. Elimine as cascas e as cabeças.
9. Perfaça a quantidade de líquido necessária juntando água à água de cozer o camarão e ferva (pode pesar o líquido ou medir 3 medidas da que usou para o arroz). Junte esse líquido a ferver ao tamboril. Adicione o arroz e programe 100º, sem velocidade, durante 15 minutos. Abra, junte o camarão e programe mais 3 minutos a 100º
10. Sirva imediatamente, polvilhado de coentros.