

ARROZ DE BACALHAU COM CAMARÃO



INGREDIENTES

- 200GR CAMARÃO SEM CASCA
- 200 GR BACALHAU COZIDO SEM ESPINHAS
- 250 GR ARROZ
- 1.7 LT ÁGUA QUENTE
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 2 TOMATES MADUROS
- 70 GR PIMENTO VERMELHO EM TIRAS
- 2 FOLHAS LOURO
- SAL
- 1 KNORR PEIXE
- PIRI-PIRI
- AZEITE

CONFEÇÃO

1. Picar com a lâmina ultrablade, a cebola e o alho, V 12 3 seg, puxar com uma espátula para baixo e repetir mais duas vezes.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, adicionar o azeite e refogar 7 min no P1 Slow Cook.
3. Cortar o tomate aos bocados e juntar seleccionando mais 8 min.
4. Adicionar o louro, knorr, sal, piri-piri, pimento e camarão e programar 5 minutos.
5. Juntar a água e o arroz e programar v.2 130º 25 min (sem tampa de vapor). A 10 min do final juntar o bacalhau.
7. p.s. Eu usei bacalhau cozido porque tinha sobrado de outra receita, mas pode ser cru, retirando as espinhas. Neste caso, deve ser colocado na altura do camarão.