

# ARROZ DE CHOCOS E AMÊIJOA



## CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e os alhos na V. 12, 20 segs com a lâmina picadora.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e adicionar o azeite e programar Slow Cook P1, 5 min, 130°.
3. Juntar os chocos previamente lavados e bem escorridos e selecionar Slow Cook P2, 100°, 20 min. Ao fim de 5 min, juntar todos os temperos e deixar apurar. A faltar 5 min para terminar o tempo, juntar a amêijoa lavada e aberta (deixei durante o dia num tuppaware com água e sal).
4. Acrescentar a água e no mesmo programa selecionar 20 min, ao fim de 5 a 7 minutos a água deve começar a ferver e aí juntar o arroz (este deve cozer pelo menos 12 a 15 minutos, colocar mais tempo se necessário).
5. Nota: a quantidade de chocos e amêijoa pode variar, eu fiz com as quantidades que tinha disponível e para mim ficou ótimo.

## INGREDIENTES

- 250 GR CHOCOS
- 500 GR AMÊIJOA VIETNAMITA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO
- MEIO CALDO KNORR MARISCO
- 2 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 C. SOPA DE TOMATE PICADO
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 2 MALAGUETAS
- 250 ARROZ VAPORIZADO
- 1,5 LT DE ÁGUA QUENTE