Peixe e Marisco

FEIJOADA DE PEIXE E CAMARÃO

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
3-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 TIRA DE PIMENTO
- AZEITE QB (A COBRIR O FUNDO DA TAÇA)
- 1 EMBALAGEM DE MIOLO DE CAMARÃO DE CALIBRE MÉDIO/GRANDE (CERCA DE 200G)
- 1 FILETE/MEDALHÃO DE PESCADA
- 1 FILETE/MEDALHÃO DE SALMÃO
- 1 FRASCO OU LATA GRANDE DE FEIJÃO
- SAL QB
- PIMENTA QB
- PIMENTÃO DOCE QB
- ERVAS AROMÁTICAS A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Picar a cebola, o alho e o pimento com a lâmina ultrablade, 20seg, vel 12. Repetir se necessário, rapando o conteúdo das paredes da taça.
2. Colocar o acessório misturador e adicionar o azeite. Programar slowcook P1.
3. Adicionar o camarão e programar slowcook P1.
4. Adicionar a pescada e o salmão partidos aos pedaços (ainda congelados) e programar slowcook P1.
5. Adicionar o feijão escorrido, o sal, a pimenta e o pimentão doce (ou outros temperos a gosto) e programar vel2, 100º, 20min.
6. Servir acompanhado de arroz branco e salada.
8. Nota: Como o peixe e o feijão libertaram humidade, não senti necessidade de adicionar água, mas poderá ser necessário.