

# ARROZ DE TAMBORIL



## CONFEÇÃO

1. Na taça com lâmina ultrablade picar a cebola e os 2 alhos na velocidade 10 durante 15 seg.

---
2. Trocar para a lâmina misturadora.

---
3. Colocar o azeite e programar p1 slowcook 5 min.

---
4. Juntar o tamboril, a polpa tomate o sal a pimenta, a salsa, o caldo de peixe os pimentos e a água programar slowcook p3 100 graus durante 15 min.

---
5. Adicionar o arroz e as delícias do mar, cozer por 10 minutos vel 1 100 graus

---

## INGREDIENTES

- 200 GR DE ARROZ CAROLINO
- 800 GR CUBOS TAMBORIL
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1/2 PIMENTO VERDE EM TIRAS
- 1/2 PIMENTO VERMELHO EM TIRAS
- 100 GR POLPA DE TOMATE
- 1 CALDO DE PEIXE
- SAL E PIMENTA E SALSA
- AZEITE
- 1 LT DE ÁGUA
- DELÍCIAS DO MAR