

# ARROZ DE MARISCO



## CONFEÇÃO

1. Colocar o azeite e programar p1 slowcook 2:30 min.
2. Juntar o caldo de marisco, a colher de polpa de tomate o sal a pimenta, a salsa, e o preparado de mariscos e um litro de água, programar slowcook p3 100 graus durante 15 min.
3. Adicionar o arroz e as delícias do mar, cozer por 10 minutos vel 3 100 graus

## INGREDIENTES

- 1 LITRO DE ÁGUA
- PREPARADO DE MARISCO 360G
- CALDO DE MARISCO
- SALSA
- SAL
- PIMENTA
- 1 COLHER POLPA TOMATE
- 1 CANECA ARROZ