Peixe e Marisco

ARROZ DE TAMBORIL E CAMARÃO

Receita de Fã
Fácil
34 Min.
3-4 Doses

INGREDIENTES

- AZEITE Q.B.
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 CALDO KNORR DE MARISCO
- 1 TOMATE GRANDE E MADURO
- 4 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 1 MALAGUETA
- 50ML VINHO BRANCO

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça, o azeite, o alho e a cebola (já uso picado), a folha de louro e selecionar Slow Cook P1, 5 minutos, sem tampa de vapor.
2. Juntar o knorr, o tomate (pelado e triturado), a polpa de tomate, o sal, a pimenta, a malagueta, o vinho e a água. Selecionar Slow Cook P2, 10 minutos.
3. Juntar os cubos de tamboril e o miolo de camarão, selecionar mais 5 minutos.
4. Juntar o arroz, a água a ferver e selecionar mais 15 minutos. A faltar 3 minutos do fim da cozedura, juntar os camarões inteiros.
5. Servir o arroz de imediato, polvilhado com salsa fresca.
6. Nota: usei o arroz Thai Jasmim e cozeu lentamente durante 15 minutos.
7. Se por exemplo usar o arroz carolino, deverá cozer em 10 a 12 minutos.

- 50 ML ÁGUA
- 400G TAMBORIL EM CUBOS
- 250G MIOLO CAMARÃO
- 12 CAMARÕES INTEIROS
- 150G ARROZ
- 550ML ÁGUA A FERVER
- SALSA PICADA Q.B.