

ARROZ DE CAMARÃO



CONFEÇÃO

1. Pique a cebola com a ultrablade durante 30 seg vel 12.

2. Substitua a lâmina pelo acessório misturador e coloque o azeite. Refogue utilizando P1 slowcook.

3. No final acrescente a água, a polpa tomate e o caldo knorr e sel vel 2 15min 100º.

4. Quando terminar, retifique os temperos e acrescente o piri piri. Acrescente o camarão e o arroz e selecione P2 Slowcook durante 20 min. Quando faltarem 5 min para o final acrescente as delicias do mar pelo orifício da tampa.

5. Está pronto a servir!

INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA CHÁ DE ARROZ
- 3 1/2 CHÁVENAS DE ÁGUA
- 1 CALDO KNORR DE MARISCO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 COLHER SOPA POLPA TOMATE
- AZEITE, SAL E PIRI-PIRI Q.B.
- APRÓX. 250GR CAMARÃO COZIDO E PREVIAMETE DESCASCADO (PODE USAR DO CONGELADO OU APROVEITAR SOBRAS DE CAMARÃO COZIDO)
- DELICIAS DO MAR A GOSTO CORTADAS E RODELAS