

CALDEIRADA À MINHA MODA



CONFEÇÃO

1. O segredo da caldeirada é equilibrar as camadas.

2. Começo pela cebola, tomate e pimento. De seguida uma camada de batata. Um bocadinho de azeite e umas pedrinhas de sal.

3. Novamente cebola, tomate e pimento e por cima o peixe

4. Mais um bocadinho de azeite e sal.

5. Repito o tomate, cebola e pimento e por cima batata. Mais um fio de azeite e sal.

6. Termino com o resto da cebola, do tomate e do pimento. Despejo a água e só falta pôr a CC a trabalhar.

7. Velocidade 1, 110 graus, 25 minutos. Quando termina retifico o sal e coloco mais 10 minutos a 105 graus.

8. Acessório - misturador

9. Bom apetite!!!

INGREDIENTES

- 3 TOMATES ÀS RODELAS FINAS
- 2 CEBOLAS ÀS RODELAS FINAS
- 1\2 PIMENTO VERDE ÀS TIRINHAS
- 1\2 PIMENTO VERMELHO ÀS TIRINHAS
- 3 BATATAS GRANDES ÀS RODELAS MAIS GROSSINHAS
- PEIXE A GOSTO (COLOQUEI BACALHAU, RAIA, E LULAS)
- 1 COPO PEQUENO DE ÀGUA
- AZEITE QB
- SAL QB