Peixe e Marisco

CALDEIRADA À MINHA MODA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
4-6 Doses

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

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!!!