

ARROZ DE PEIXE



CONFEÇÃO

1. Descascar a cebola e o alho e colocar no copo com a lâmina picadora, seleccionar vel. 11, 10 segundos .
2. Substituir a lâmina picadora pelo acessório misturador e seleccionar o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. Adicionar o tomate corto em pedaços e o pimento em tiras e seleccionar novamente o programa P1, durante 3 min.
4. Retirar o acessório, colocar a água, o peixe, o arroz, os coentros e picados e sal e pimenta q.b. e seleccionar o programa de cozedura ao vapor, 20 minutos.
5. Deixar repousar antes de servir. Servir com coentros picados.

INGREDIENTES

- 1 DENTE DE ALHO
- 1/2 CEBOLA
- PIMENTO VERMELHO Q.B.
- COENTROS Q.B.
- AZEITE 1.B.
- 1-2 TOMATES SEM PELE
- 2 PEIXES EM PEDAÇOS
- 400 ML ÁGUA
- 200 G ARROZ
- SAL E PIMENTA Q.B.