Peixe e Marisco

COZIDO ASIÁTICO

Receita Oficial
Fácil
40 Min.
4-5 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 200 G CENOURAS
- 2 CUBOS DE CALDO DE CARNE
- 15 G GENGIBRE FRESCO
- 1 CITRONELA (CAULE)
- 8 RAMINHOS DE COENTROS
- 200 G GAMBAS CRUAS OU CONGELADAS

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola, o alho e as cenouras e corte-os grosseiramente. Esmague a citronela com uma faca.

2. Coloque 1,5 l de água, os cubos de caldo, as cenouras, o gengibre, o alho, a citronela e metade dos coentros na taça com o acessório misturador. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 ºC durante 20 min.

3. No final do programa, junte as gambas e volte a seleccionar o programa P2 a 95 ºC durante 10 min.

4. Sirva em taças e guarneça com os restantes coentros.