

# ARROZ DE MARISCO



## CONFEÇÃO

### 1. PREPARAÇÃO

3. . Faça o fumet com as cascas e as cabeças do camarão (convém remover os olhos porque têm uma substância q nos faz mal) e a água. Programe 7 minutos Temp. 110º veloc.4. Coe com o cestinho para um recipiente. deite fora as cascas e reserve o caldo.

5. . Lave bem a taça e a tampa. Coloque a cebola, o alho, o tomate e o pimento e pique 8 seg. vel.12.

7. . Adicione o azeite e programe 8,5 min. slow cook

8. . Acabando o tempo junte o fumet, a água, os caldos, o arroz, o marisco e o camarão reservado, ingredientes e programe 15 min. temp. 110º, vel 2.

10. . No final, prove o arroz e se ainda estiver rijo, ponha mais 5 minutos.

12. . Polvilhe com os coentros picados.

## INGREDIENTES

- 400 GRS DE MISTURA DE MARISCO OU GAMBAS
- 50 GRS DE AZEITE
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1/2 PIMENTO
- 100 GRS DE TOMATE
- 1 CALDO DE MARISCO OU PEIXE
- 250 GRS DE ARROZ (USEI DO AGULHA)
- COENTROS Q.B.
- 600 GRS DE ÁGUA
- 100 GRS DE MEXILHÕES (CAIXINHA)
- 100 GRS DELÍCIA DO MAR (PACOTE)