

# MEDALHÕES DE PESCADA COM CAMARÃO



## CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola, o pimento vermelho e o alho na taça com a lâmina picadora e programar 10seg/vel.11;
2. Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e programar Slow Cook P1 sem tampa de vapor;
3. Juntar os restantes ingredientes e programar Slow Cook P3 a 100°C durante 25min;

## INGREDIENTES

- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 1 CEBOLA GRANDE  
DESCASCADA E CORTADA EM  
QUARTOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 C. SOPA DE AZEITE
- 100ML POLPA DE TOMATE
- 50ML VINHO BRANCO
- 50ML DE ÁGUA QUENTE
- 4 MEDALHÕES DE PESCADA  
PREVIAMENTE  
DESCONGELADOS
- 100GR DE MIOLO DE CAMARÃO  
CONGELADO
- SAL Q.B.
- OREGÃOS Q.B.