

ARROZ DE MIOLO DE CAMARÃO



CONFEÇÃO

- 1- Colocar na taça a cebola, o alho e o azeite, com o acessório picador pique dando toques no turbo.
2. Colocar o acessório misturador juntar azeite e selecionar cozedura lenta P1 5 min.
3. Adicionar água, miolo de camarão, ervilhas e cenoura ralada selecionar P1 5 min.
4. Juntar o arroz e selecionar P3 10 minutos.
5. No final adincionar delicias do mar e coentros

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO