

Arroz de marisco

Peixe —    30 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/arroz-marisco



Ingredientes

150 g de cebola
150 g de pimento vermelho
350 g de tomate fresco (maduro)
2 dentes de alho
75 g de polpa de tomate
35 g de azeite
400 g de cocktail de marisco congelado (sem cascas/conchas)
250 g de miolo de camarão congelado
1 caldo de marisco
250 g de arroz agulha
500 g de água
Piripíri a gosto
Sal a gosto
Coentros picados a gosto

Confeção

1. Coloque no copo a cebola, o pimento e o tomate aos pedaços, os dentes de alho, a polpa de tomate e o azeite e pressione a Função Triturar . De seguida, programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 1.
2. Junte o cocktail de marisco, o miolo de camarão (ambos ainda congelados) e o caldo de marisco e programe 5 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
3. Junte o arroz, a água, piripíri a gosto e, se necessário, retifique o sal. Programe 19 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa
4. A meio da cozedura, retire a tampa e mexa com a espátula até ao fundo do copo para soltar o arroz.
5. Disponha o arroz numa travessa, polvilhe com coentros picados a gosto e deixe repousar uns momentos antes de servir.
6. Substitua o cocktail de marisco por miolo de camarão e acrescente coentros picados a gosto.
7. **Nota**
Dependendo da qualidade e da marca, o arroz pode ter um tempo de cozedura variável. Se pretender o arroz mais cozido, programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.
8. **Dica**
Esta receita foi desenvolvida com o cocktail de marisco e o miolo de camarão ainda congelados. Se fizer a receita com marisco fresco ou descongelado, acrescente mais água (cerca de 350 g), sem ultrapassar a capacidade máxima do copo (2.5 l).