

Arroz de Tamboril e Camarão

Média 30min 6 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

50 g	azeite
150 g	cebola
3	dentes de alho
1 c. chá	de caules de coentros, picados
Metade	pimento vermelho, em tiras
2	tomates maduros
2 c. sopa	polpa de tomate
1	malagueta
50 g	de vinho branco
1	cubo de caldo de marisco
1 c. café	de açafrão em pó
q.b.	sal
220 g	arroz agulha
650 g	caldo da cozedura do peixe e marisco
400 g	tamboril, em cubos congelados
12 a 15	camarões congelados
q.b.	coentros frescos picados

Preparação

Comece por num tachinho com água a ferver temperada de sal, escaldar os camarões por 3 a 5 minutos. Retire o marisco para uma taça com água gelada e na água onde cozeu o camarão, coloque agora a cozer o tamboril a cozer por cerca de 5 minutos. Retire, escorra-o e reserve juntamente com o camarão (depois de escorrido também). Reserve a água da cozedura, para depois juntar ao arroz. Coloque no copo da Cookii, o azeite, a cebola e o alho e pique 5 seg/vel 4. Refogue 5 minutos a 100°C na velocidade 1.

Adicione depois ao copo, o tomate, os caules dos coentros e o pimento em tiras e cozinhe por mais 5 minutos, na mesma temperatura e velocidade. Adicione agora o arroz, o vinho branco, a polpa de tomate, o caldo de marisco, a água onde cozeu o camarão e o peixe, até perfazer os 650 ml (se necessário acrescente água). Rectifique de sal e junte o açafraão e a malagueta e envolva tudo com a ajuda da espátula. Coza por 10 minutos a 100°C na velocidade inversa 1.

Envolva com a ajuda da espátula para soltar o arroz do fundo do copo, junte os cubos de tamboril e coza por mais 8 minutos a 100°C, na velocidade inversa 1. Adicione o camarão reservado, envolvendo-o com a ajuda da espátula.

