



Arroz de Marisco

Blue · 29/11/2024



Tempo de preparação

60 min

Dificuldade

Moderado

Porções

4 pessoas

Description

Ingredientes

- 250gr de miolo de camarão
- 400gr de camarão com casca
- 250gr de delícias do mar cortadas aos cubos
- 250gr de miolo de ameijoas
- 250gr de miolo de mexilhão
- 250gr argolas do mar
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 2 folhas de louro
- Azeite qb.
- Azeite qb.
- Sal qb.
- 1 raminho de coentros frescos picados
- 3 colheres de sopa de polpa de tomate
- 350gr de Arroz Agulha
- 1L de água
- 1 dl vinho branco

Instruções

1. Num tacho aqueça um fio de azeite e adicione a cebola e os alhos picados. Deixe refogar um pouco. Adicione o vinho e a folha de louro envolva bem retire do lume e reserve.
2. Noutro tacho aqueça um fio de azeite e adicione o arroz e frite-o durante cerca de 10 minutos mexendo sempre para evitar que queime. De seguida vá adicionando a água bem quente aos poucos mexendo continuamente para que o arroz não fique encruado adicione o refogado que reservou anteriormente e misture. Deixe cozinhar em lume brando por cerca de 10 minutos.
3. Após esse tempo adicione o miolo de amêijoas o miolo de berbigão e as argolas do mar envolvendo tudo cuidadosamente. Quando o arroz estiver quase pronto incorpore o miolo de camarão e o camarão com casca. Deixe cozinhar por mais 5 minutos mexendo ocasionalmente.
4. Finalmente junte os cubos de delícias do mar e os coentros picados. Envolve tudo retire do lume retifique os temperos e verifique se é necessário acrescentar mais água para que o arroz fique caldoso.
5. Nota: Sempre que adicionar água ao arroz esta deverá estar bem quente.
6. DICA: Sempre que adicionar água ao arroz esta deverá estar bem quente.
7. BOM APETITE!