



Arroz de Bacalhau com Camarões e Delícias do Mar

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- ½ emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- ½ emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- 5 Delícias dos Mar Sem Glúten 250 g Pescanova
- Azeite, sal e pimenta q.b.
- Hortelã (Para decorar)
- 1 Cháv. de arroz

Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado e o Miolo de Camarão Pescanova de acordo com as indicações das embalagens.
2. Coloque um fio de azeite numa panela e frite os camarões e o bacalhau temperados com uma pitada de pimenta durante 1 min. em lume médio. Após o tempo decorrido, retire a panela do lume, verta o seu conteúdo numa taça funda e reserve. Depois, na mesma panela que utilizou para cozinhar o bacalhau e o camarão, frite o arroz durante 1 min.
3. Seguidamente, adicione 2 cháv. de água quente e tempere o preparado com uma pitada de sal. Deixe cozinhar cerca de 8-10 min.
4. Quando o arroz estiver quase pronto, incorpore-lhe o bacalhau, o miolo de camarão que fritou e reservou previamente, e as delícias do mar cortadas aos pedacinhos. Mexa o preparado com uma colher de pau, tape novamente a panela, e deixe o arroz terminar de cozinhar.
5. Por fim, quando o arroz estiver pronto, emprate e sirva-o de imediato guarnecido com umas folhas de hortelã.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g