



## Lombos de pescada do cabo com arroz branco

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo 360 g Pescanova**
- 100 g cebola
- 2 dentes de alho
- 50 g polpa de tomate
- 300 g de arroz agulha
- 10 g salsa
- água
- 30 g azeite
- sal

### Preparação

Receita feita na Bimby:

1. Coloque no copo a salsa e pique 2seg vel7, reserve colocar no copo 800g de água, 10g de azeite, sal e ponha o cesto com os lombos de pescada, 12minutos/100º/vel 4.
2. Depois de feito reserve a agua e os lombos de pescada colocar no copo 20g de azeite, a cebola e o alho pique 5seg/vel 5 e refogue 5mint/varoma/vel 1.
3. Adicionar a polpa de tomate, o arroz e ponha a agua reservada, e coloque mais um pouco até atingir as 1000g. 7m/100º/símbolo inverso/vel. colher.
4. Mexa um pouco o arroz para ficar soltinho 7m/100º/símbolo inverso/vel. colher e adicione os lombos de pescada reservado 2m/100º/símbolo inverso/vel. colher.
5. Coloque um pouco de salsa picada por cima no final da receita.

## Produtos Associados



**Lombos de  
Pescada do  
Cabo**

360 g