



Paelha Rápida De Bacalhau



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Arroz de Bacalhau PESCANOVA
- 200 g de Camarão de Moçambique 32/48 PESCANOVA
- 200 g de Mexilhão Meia Concha Refrigerado PESCANOVA
- 150 g de Ervilhas Congeladas PESCANOVA
- 300 ml de caldo de legumes
- 200 g de arroz agulha
- 1 c. de sopa de açafrão em pó
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o preparado para arroz de bacalhau, os camarões e as ervilhas e retirar os mexilhões do frio;
2. Cobrir o fundo da paelheira (ou de um tacho antiaderente largo e baixo se não tiver paelheira) com azeite, deitar o conteúdo das bolsas com molho da embalagem de preparado para arroz de bacalhau e cozinhar por 1 a 2 min. para aquecer;
3. Juntar os legumes picados do preparado para arroz de bacalhau e cozinhar 5 min., mexendo. A seguir, adicionar o açafrão, misturar e cozinhar por 1 min.
4. Acrescentar o arroz e mexer bem até o mesmo ficar translúcido. Adicionar o caldo de legumes quente e as ervilhas, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e mexer;
5. Dispor em cima do arroz os pedaços de bacalhau da embalagem de preparado para arroz de bacalhau e os camarões e deixar cozinhar em lume brando por 15 minutos aproximadamente até que o arroz absorva o líquido todo e fique cozinhado (se necessário, acrescentar um pouco de caldo de legumes ou de água quente);
6. Por fim, desligar o lume, dispor os Mexilhões sobre o arroz, tapar a paelheira com papel de alumínio e aguardar por 5 min. para envolver os sabores;
7. Servir quente.

Produtos Associados



Preparado Arroz de Bacalhau

700 g