

## Arroz de marisco IV



Ingredientes: 1 quilogramas de mexilhão muito fresco  
800 grama de amêijoas  
750 grama de camarão médio  
0 totaste de azeite  
1 unidade de cebola grande  
2 unidade de dentes de alho  
350 grama de tomate maduro  
1 unidade de tigela cheia de arroz  
0,5 unidade de pimento verde  
0 totaste de sal & pimenta

### Instruções de preparação:

Lave os mexilhões e coza-os até abrirem. Coe o caldo e retire-os das conchas. Faça o mesmo às amêijoas. À parte coza o camarão por 5 minutos. Guarde alguns para decorar. Limpe os restantes das cascas e cabeças e reserve. Cubra o fundo de um tacho com azeite e refogue ligeiramente a cebola e os dentes de alho, tudo pelado e picado aos bocadinhos. Quando a cebola começar a alourar, junte-lhe o tomate pelado, limpo das sementes e picado. Refogue novamente e regue com os caldos que reservou e água até perfazer três tigelas de líquido. Ao ferver adicione o arroz e o pimento cortado às tiras muito finas. Tempere com sal e pimenta e cozinhe por cerca de 10 minutos. Junte então os mexilhões, as amêijoas e os camarões que reservou.

Sugestões Adicionais: