

## Arroz com peixe



Ingredientes: 1 unidade de cebola  
4 unidade de dentes de alho  
2 unidade de tomates maduros  
2 colher de sopa de azeite  
300 grama de pescada  
200 grama de miolo de mexilhão  
0 totaste de água  
200 grama de arroz estufado  
0 totaste de sal & pimenta  
5 unidade de delícias do mar  
1 molho de coentros

### Instruções de preparação:

Numa panela, coloque a cebola e os dentes de alho, ambos descascados e picados, e o tomate cortado aos cubos. Adicione o azeite, a pescada e o miolo de mexilhão e regue com um pouco de água. Leve ao lume a cru e, assim que levantar fervura, acrescente o arroz. Tempere com sal e pimenta e misture. Antes do final da cozedura, adicione as delícias do mar cortadas aos pedaços pequenos e aromatize com os coentros picados. Apague o lume e deixe repousar, durante alguns minutos antes de servir.

Sugestões Adicionais: