

ARROZ À VALENCIANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

600g de arroz
400g de ervilhas
Meio frango cortado em pedacinhos
300g de entremada cortada em tirinhas
300g de carne de porco cortada em cubinhos
300g de carne de vaca cortada em cubinhos
450g de argolas de lulas
300g de miolo de camarão
900g de berbigão demolido em água fria durante algumas horas
600g de camarão
8 salsichas de lata cortadas em rodelas
1 cebola grande picada
150 ml de azeite
4 dentes de alho picados
2 folhas de louro
1 pimento vermelho cortado em tirinhas
1 cubo de caldo de galinha
250 ml de vinho branco
Salsa picada
4 colheres de chá de açafrão das índias
1 limão
1300 ml de água
Picante a gosto
Sal q.b.
Colorau q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte o frango, a carne de vaca, a carne de porco e a entremada. Tempere com sal, colorau e o sumo de 1 limão. Mexa tudo muito bem.
2. Num tacho grande, leve ao lume o azeite, a cebola picada, os alhos picados, o louro e o pimento vermelho. Mexa e deixe refogar.
3. Junte as carnes, mexa e deixe fritar até ganhar cor.
4. Junte as argolas de lulas, as ervilhas, o cubo de caldo de galinha, o açafrão, o vinho branco e tempere com picante a gosto. Mexa e junte aproximadamente 300 ml de água. Deixe cozinhar durante 10 minutos.
5. Junte o arroz, mexa e junte a restante água. Deixe ferver 5 minutos até o arroz abrir.
6. Passado os 5 minutos, se necessário rectifique o sal. Junte o miolo de camarão, as salsichas e o camarão. Mexa, junte a salsa e deixe cozinhar mais 5 minutos.
7. Por fim, junte o berbigão bem lavado e deixe cozinhar até as conchas abrirem. Logo que o berbigão abra apague o lume e sirva de imediato.

Custo: 23.00 € ; Custo por pessoa: 2.30 €

<http://www.saborintenso.com/f16/arroz-valenciana-6767/>

www.saborintenso.com