

Arroz de Peixe e Gambas

by Nuno Baltazar

Ingredientes

Tamboril (cubos)
Salmão (cubos)
Gambas
1 cebola
Flor de Sal
Pimenta
1 cenoura
6 dentes de alho
Folhas de louro
Coentros frescos
Azeite
Tabasco
Tomate cubos
Arroz Carolino
Pimento Verde
Pimento Vermelho
Vinho branco

Preparação

1. Começar por fazer um saboroso caldo com as cabeças e cascas das gambas, as peles e espinhas dos peixes, as aparas de pimentos, os talos dos coentros, as casca de cebola e de cenouras. Reservar.
2. Refogar a cebola e o alho (finamente picados) e as folhas de louro em azeite. Adicionar os pimentos e a cenoura cortados em pequenos cubos, bem como o tomate. Deixar estufar e adicionar um pouco de vinho branco, se necessário.
3. Adicionar o arroz, bem como a quantidade de caldo necessário, deixar ferver e logo que levante fervura, mexer e diminuir a temperatura. Se necessário, adicione mais caldo durante a cozedura.
4. Quando o arroz ainda estiver al dente, adicione o peixe em cubos e o camarão descascado e deixe cozinhar, ao seu gosto.
5. Sirva o arroz guarnecido com folhas de coentros frescos, se gostar.