

Arroz à Valenciana



Tempo de preparo:
1h20min

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Médio

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Arroz Premium Solito
- 4 colheres (sopa) de óleo de canola
- 1 cebola pequena e picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 pimentão verde cortado em tiras
- 1/2 pimentão vermelho cortado em tiras
- 100g de peito de frango cortado em cubos
- 1 lula cortada em anéis
- 45g de ervilha fresca
- 1 colher (sopa) de sal
- 50 ml de vinho branco seco
- 1 colher (café) de açafrão-da-terra (ou cúrcuma)
- 2 xícaras (chá) de caldo de peixe
- 6 camarões rosa sem casca
- 4 mariscos abertos na casca e aferventados

Pimenta-do-reino a gosto
Cebolinha picada a gosto

Modo de preparo

1. Aqueça uma frigideira larga e funda. Coloque o óleo de canola.
2. Adicione a cebola, o alho e deixe que dourem.
3. Acrescente as tiras de pimentões e frite um pouco.
4. Coloque os cubos de frango e frite-os.
5. Adicione a lula, a ervilha, o sal e a pimenta-do-reino.
6. Em seguida, acrescente o arroz, misture bem e adicione o vinho branco.
7. Mexa levemente os ingredientes e no final coloque o açafrão e o caldo de peixe.
8. Misture delicadamente e tampe a panela para cozinhar.
9. Quando o arroz estiver borbulhando, o prato estará quase pronto. É o momento de decorar com os camarões e os mexilhões cozidos dentro da casca.
10. No final, salpique cebolinha verde, regue com óleo de canola, desligue o fogo e deixe a frigideira tampada entre 5 e 10 minutos antes de servir.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br