

JAMBALAI DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

5 colheres de sopa de azeite
250 g de lombo de porco em pedaços médios
1 linguiça fresca sem pele
1 paio
1 maço de aipo picado
1 pimentão verde picado
2 cebolas
1 cenoura
1 limão siciliano
2 folhas de louro
3 colheres de sopa do tempero seafood magic - frutos do mar
2 dentes de alho picados
4 tomates tamanho médio picados
1/2 xícara de molho de tomate
1/2 maço de cebolinha picada
2 xícaras de arroz branco tipo agulhinha
250 g de camarão grande descascado (reserve as cascas)
250 g de lula
200 g de filé de linguado cortados em pedaços médios (reserve a cabeça)
1 dúzia de ostras
caldo de frutos do mar
pimenta-do-reino
125 ml de vinho branco
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Inicie pelo caldo de frutos do mar.

Para preparar o caldo de frutos do mar, ferva em 2 litros de água com as cascas do camarão e a carcaça do peixe (cabeça).

Adicione 1 cebola, 2 colheres de sopa de azeite, 2 talos de aipo picado, 1 cenoura picada, 1 limão siciliano, pimenta-do-reino e 125 ml de vinho branco.

Junte todos os ingredientes e ferva por, aproximadamente, 25 minutos.

Coe e reserve apenas a porção líquida para o cozimento do arroz.

Em uma panela grande, misture 3 colheres de azeite, o lombo em pedaços, a linguiça, juntamente com a cebola, alho, aipo e o pimentão.

Leve ao fogo médio para dourar, mexa constantemente por, aproximadamente, 8 minutos.

Adicione o tempero seafood magic - frutos do mar, as folhas de louro e continue mexendo por, cerca de, 3 minutos.

Adicione os tomates e cozinhe cerca de 7 minutos, sempre mexendo.

Depois, acrescente o molho de tomate e em seguida, misture a cebolinha, cozinhe cerca de 2 minutos, mexendo uma ou duas vezes.

Acrescente o arroz e frutos do mar, mexa bem e adicione o caldo de frutos do mar.

Mantenha a panela em fogo baixo, até que o arroz atinja o ponto de cozimento.

Retire as folhas de louro e sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28405-jambalaia-de-frutos-do-mar.html>