

ARROZ DE PESCADOR

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) óleo
3 xícaras de arroz
2 tomates
3 pimentões (um vermelho, um verde e um amarelo)
cheiro verde
6 batatas em rodela
4 postas de peixe (salmão ou bacalhau)
1 copo de leite
1 vidro de leite de coco
sal a gosto

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Em um recipiente colocar o leite, o leite de coco, o sal e as postas do peixe.

Deixar no molho durante 2 horas para que o peixe absorva o molho.

Passadas as 2 horas retirar o peixe do molho e reservar o molho.

ARROZ:

Arroz: Todos os ingredientes serão utilizados crus.

Em uma panela grande colocar uma camada de óleo, 1 e 1/2 xícaras de arroz, 1 tomate cortado em rodela, metade de cada pimentão cortado em rodela, cheiro verde, 3 batatas cortadas em rodela e 2 postas de peixe.

Repetir mais uma camada com os ingredientes que sobraram na mesma sequência, deixando o peixe por cima.

Depois de terminadas as duas camadas, coloque o molho reservado sobre o prato.

Deixe cozinhar pelo tempo necessário para o arroz amolecer.

Terminado o cozimento é só servir.

Se faltar caldo para cozinhar os ingredientes pode ser acrescentado o mesmo caldo por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30523-arroz-de-pescador.html>