



Paelha Mista de Surimi



Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- ½ emb. de Delícias do Mar Pescanova
- ½ emb. de Delícias em Forma de Lagosta Pescanova
- ½ emb. de Lombinhos do Mar Pescanova
- 4 Camarões Vannamei Pescanova
- 50 g de amêijoas com casca
- 1 linguiça
- 250 g de arroz
- 1 c. de sopa de açafrão q.b.
- 1 dl de azeite
- 1 pimento verde pequeno
- 1 pimento encarnado pequeno
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 4 tomate cherry
- ervas aromáticas frescas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
394,7 Kcal	44,7 g	12,5 g	18 g

Preparação

1. Escalde o camarão em água e sal. Reserve e coe o caldo. Junte o açafreão.
2. Numa frigideira aqueça o azeite e frite a cebola, o alho laminado, os pimentos em tiras, a linguiça em rodelas e o tomate. Junte as variedades de surimi, as amêijoas e o camarão.
3. Prepare o arroz como se estivesse a preparar um risoto. Vá adicionando uma concha de caldo quente a seguir ao arroz ter absorvido a anterior, até ficar cozido e húmido.
4. Envolve os ingredientes com o arroz e reserve alguns para decorar.
5. Sirva com ervas aromáticas frescas e gomos de lima.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

Embalagem: **800 g**



**Delícias com
Forma de
Lagosta**

Embalagem: **255 g**



Delícias do Mar
Embalagem: **250 g**



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

Embalagem: **450 g**



**Lombinhos do
Mar**

Embalagem: **250 g**