

Pratos Principais | Pratos de Arroz

Arroz à Valenciana

O arroz à valenciana é uma combinação harmoniosa de arroz, frango, lulas e marisco, que o convida a uma experiência gastronómica única. Com um sabor rico e reconfortante, o arroz à valenciana é uma opção perfeita para um almoço em família ou um jantar com amigos. Descubra a nossa receita e prepare um arroz à valenciana autêntico e saboroso, que vai impressionar os seus convidados!

40 min. | Fácil | Moderado | 4 doses

Ingredientes

- 350 g de coxa de frango
- 100 g de lulas (às rodelas)
- 100 g de mexilhão (miolo)
- 250 g de arroz agulha (extra-longo)
- 300 g de tomate (pelado)
- 50 g de chouriço (às rodelas)
- 40 g de pimento vermelho
- 50 g de ervilhas
- 3 c. de sopa de azeite
- 1/2 l de vinho branco
- 1 cebola
- 1 c. de sobremesa de salsa
- 1 c. de café de açafrão moído
- 7,5 dl de água
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Carne

Informação nutricional

Energia	550,3 kcal	28%*
Proteínas	34,5 g	69%*
Lípidos	19,9 g	28%*
Hidratos de Carbono	55,0 g	21%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Derreta, em lume brando, o cubo de galinha MAGGI no azeite, adicionando uma colher de sopa de água.
2. Junte a cebola e o pimento em pedaços, mexa e tape o tacho.

3. Depois junte o frango cortado aos bocados, as lulas, o chouriço e deixe fritar.
4. Adicione a salsa, o açafrão, o tomate cortado e o vinho ao seu arroz à valenciana.
5. Junte a água e deixe ferver.
6. Por fim acrescente o arroz, mexa, tape o tacho e deixe cozer em lume brando 15 minutos.
7. Cinco minutos antes do fim da cozedura, junte os mexilhões e as ervilhas pré-cozidas.
8. Deite umas gotas de sumo de limão na água de cozer o arroz e este ficará completamente branco.
9. Para evitar que se pegue, junte sempre um fio de azeite ou óleo ao seu arroz à valenciana.