

## O Castelinho



Receita: Arroz de frutos do mar com lascas de peixe  
**Nome sugerido para o prato:** Arroz a Costa dos Arrecifes  
Foto 18 PROQUA (63,2 kb)

### Ingredientes:

2 xic de arroz branco temperado com folha de louro  
1 xic de caldo de peixe líquido  
½ xic de mariscos  
½ xic de polvo cozido  
1 xic de camarão fresco sem cabeça  
4 camarões inteiros grandes  
1 posta de peixe fresco da região (Cavala, Robalo, etc)  
½ xic de tomates picados em cubos  
½ xic de cebolas picadas em cubos  
2 colheres de sopa de coentro picado  
2 colheres de sopa de cebolinho picado  
1 caldo de peixe ou camarão (tablete ou pó)  
Sal, limão e pimenta do reino a gosto.

### Modo de preparo:

Refolgue a cebola, o tomate, acrescente o caldo do camarão ou peixe (tempero pronto), acrescente o camarão, o marisco e o polvo, deixe cozinhar e acrescente o coentro e o cebolinho. Acrescente o caldo de peixe líquido e deixe reduzir. Acrescente o arroz e as lascas de peixe frito.