

CAROLINO DO RIO AO MAR

FESTIVAL
Arroz
Carolino
das Lezírias Ribatejanas
DENTRO
DAS PORTAS

MUNICÍPIO DE BENAVENTE

Ingredientes:

0.500 Kg Arroz carolino
q.b. Caldo de camarão
0.200Kg Cebola
0.250L Vinho branco
0.70L Azeite
0.640 Kg Camarão 20/30
0,002 Kg Sal e Pimenta
0,020 Kg Coentros Picados
0,080 Kg Manteiga sem sal
0.400 Kg Lúcio perca (limpo)
1 un. Limão (raspa)
q.b Azeite, sal e pimenta

Caldo de Camarão:

0.200Kg Cebola Branca
0.200Kg Cenoura
0.100Kg Alho seco
0.500Kg Tomate pelado
0.1L Vinho Branco
0.050Kg Aipo rama
0.200ml Azeite
1Kg Casca de Camarão

Preparação:

Caldo de Camarão: Descascar todos os legumes e cortar grosseiramente. Numa panela colocar o azeite, refogar os legumes, colocar as cascas e puxar bem, adicionar o vinho branco e deixar suar. Adicionar o tomate pelado, cobrir com água o restante da panela, deixar ferver até 10 minutos. Triturar com a varinha mágica ou bimy, passar por um chinês e reservar.

Abrir o arroz: Refogar a cebola picada num tacho com azeite quente, adicionar o arroz carolino e deixar fritar bem. Refrescar o arroz com vinho branco, mexendo sempre, após o vinho ter evaporado juntar caldo de camarão aos poucos até estar no ponto desejado. OBS: se for só abrir o arroz deixar o arroz em meia cozedura, pois acelerará o processo na hora de fazer, de forma a não ficar demasiado cozido, se o for cozinhar novamente.

Lúcio Perca: Limpar bem o peixe e deixar apenas os lombos sem espinhas e sem pele. Cortar o peixe em cubos de aproximadamente 2 cm e temperar com azeite, sal e pimenta. Reservar no frio para o peixe ganhar gosto. OBS: como é um peixe de rio pode-se sempre colocar mais sal devido ao peixe ser de água doce.

Finalização: Suar os camarões que estão sem casca e sem tripa, num tacho com azeite, juntar o arroz e adicionar caldo de camarão aos poucos durante a cozedura, até este ficar “al dente”. Adicionar os coentros picados e retirar do lume. Fora do lume adicionar a manteiga e envolver bem para deixar o arroz bem cremoso e retificar temperos (sal e pimenta).

OBS: nunca devemos colocar queijo em arroz de peixes e mariscos, pois irá retirar o sabor todo dos peixes e mariscos

Empratar o arroz em prato fundo e colocar uma quenel do “tártaro de Lúcio” por cima, finalizar com coentros picados.