Creme de camarão de Natal

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 500g de camarão
- 50g de molho de tomate
- 20g de farinha de trigo
- 100g de mix de cebola, cenoura e alho-porró
- 50ml de conhaque
- 100ml de creme de leite
- 1,2l de água

Modo de preparação

1. Descasque os camarões, guarde os miolos e as cabeças + cascas.
2. Aqueça 25ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020, frite as cabeças e as cascas, adicione o mix de legumes cortados em pedaços pequenos.
3. Frite até ficar bem crocante, flameje com o conhaque e em seguida junte a farinha e o molho de tomate.
4. Junte a água e deixe ferver por cerca de 30 minutos.
5. Tempere com sal.
6. Passe na peneira guardando o creme de camarão.
7. Com mais 25ml de azeite frite os miolos do camarão.
8. Sirva em prato de sopa, coloque no centro os camarões fritos.

9 Para finalizar e realçar o sabor do prato utilize o Gallo Azeite Novo 2019-2020.

10 Sirva bem quente.

Produtos utilizados

Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Peixe *Rápido* *Fácil*

Tosta de cavala com laranja

Peixe *Rápido* *Fácil*

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe *Médio* *Fácil*

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide