



Creme de camarão de Natal

Categoria Receitas de Natal	Tempo de preparação Médio	Dificuldade Médio	Custo Médio	Com quem? Com a família	Nº de pessoas 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-porror
- 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.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide