



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-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

Atum com abacate e ervas

Peixe Demorado Médio

Risotto de açafrão com robalo e piso de ervas

Peixe Médio Fácil

Salmão com molho de laranja, puré de ervilha e espinafres

Peixe Demorado Fácil

Tagliatelle com camarões, rúcula, pimentos e curgete

Peixe Médio Fácil

Arroz negro com camarões



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide