

CALDO DE CAMARÃO DO JUCA (CASCAS)

INGREDIENTES

2 cebolas pequenas
3 dentes de alho
1/2 pimentão grande
2 tomates
coentro a gosto
sal a gosto
1 garrafinha pequena de leite de coco
1 kg de camarão grande com cascas e cabeças

MODO DE PREPARO

Pique as 2 cebolas e ponha em uma panela, junto do alho amassado com sal.

Adicione o óleo e deixa dourar a cebola.

Quando estiver dourada, bote as cascas, pernas e cabeças dos camarões já lavados e deixe cozinhar até ficarem vermelhos.

Depois adicione os tomates picados, a metade do pimentão picado e o leite de coco e deixa uns 10 minutos fervendo.

Depois de ferver, bata tudo no liquidificador até ficar bem batido como um mousse.

Depois de batido, coe tudo.

Ponha de volta na panela com uns 6 camarões grandes picados.

Acrescente o restante do pimentão picado bem pequeno, com coentro e cebolinha picados.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14227-caldo-de-camarao-do-juca-cascas.html>