

CALDEIRADA DE PEIXE COM CAMARÃO

INGREDIENTES

2 tainhas limpas
2 tomates
1 cebola grande
1 litro de leite de coco fresco
1 pimentão
3 dentes de alho grandes
3 colheres (sopa) de azeite
sal a gosto
100 g de camarão sem casca
1 limão
pimenta-do-reino a gosto
colorau

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em postas finas.
Em seguida, tempere-o com sal, pimenta-do-reino e limão.
Corte o pimentão, a cebola, o alho e o tomate em pedaços grandes.
Em uma panela, aqueça um pouco de óleo e acrescente o alho e a cebola.
Quando a cebola dourar, adicione o tomate picado, misture e, logo após, despeje o colorau e o leite de coco, deixando levantar fervura.
Enquanto isso, em outra frigideira, coloque óleo o para esquentar.
Quando aquecer, frite o peixe dos 2 lados.
Tempere o camarão com sal e pimenta-do-reino.
Adicione o camarão à panela do molho.
Acrecente as postas fritas de peixe e deixe cozinhar por 5 minutos.
Sirva em seguida com arroz branco.