

CALDO DE MEXILHÃO INCREMENTADO À BAIANA

INGREDIENTES

- 1 kg de mexilhão
- 1/2 kg de camarão
- 2 cebolas grandes
- 2 tomates
- 1 pimentão grande
- 8 dentes de alho
- 1 colher de pimenta calabresa
- 1/2 molho de coentro
- 300 ml de molho de tomate
- 1 colher de tempero misto
- 1 vidro de azeite de dendê de 300 ml
- 1 lata de creme de leite leve light de 290 ml
- 1 saco de coco ralado
- 1 colher (café) de açafrão (opcional)
- 1 colher (café) de pimenta-do-reino (opcional)
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 limão

MODO DE PREPARO

Lave bem os mexilhões e reserve-o com o suco de 1 limão.

Descasque o camarão e também reserve.

Corte o pimentão a cebola bem pequeno .

Em uma panela media para grande amasse os dentes de alho.

Acrescente duas colheres de azeite de dendê e refogue até dourar.

Depois retire os mexilhões sem o caldo de limão e acrescente na panela junto com o pimentão e o tomate.

Coloque aproximadamente 500 ml de água e coloque o sal a gosto.

Acrescente depois de 1 minuto o restante dos temperos: pimenta calabresa, tempero misto, pimenta do reino e o açafrão.

Acrescente agora o restante do dendê, o saco de coco ralado e metade da lata do creme de leite e o molho de tomate.

Depois de 10 minutos confira o sal e acrescente o camarão e metade do coentro.

Deixe em fogo médio uns 10 minutos, depois acrescente o restante do coentro e do creme de leite.

Deixe no fogo médio por mais 5 minutos.

Verifique o sal e a textura do caldo , se necessário acrescente mais água , lembrando que você quer um caldo , portanto não exagere na água.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17752-caldo-de-mexilhao-incrementado-a-baiana.html>