

# 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.

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

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

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

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

Acrecente 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 acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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