

# CUSCUZ COM CABEÇA DE SALMÃO

## INGREDIENTES

1 cabeça de salmão fresco  
400 g de farinha de milho grossa ou média  
Cheiro verde picado a gosto  
Sal a gosto  
2 limões  
300 ml de azeite ou óleo normal  
1 pimentão picado  
1 cebola picada  
5 dentes de alho amassados ou picados  
2 tomates picados  
Tomates cereja ou comum em rodela  
6 ovos  
200 g de molho de tomate  
1 cubo de caldo de peixe

## MODO DE PREPARO

Cortar em partes a cabeça  
Panela de pressão 30 á 40 min. Cabeça de Salmão c/ sal, água suficiente 2 a 3 litros e limões espremidos.  
Depois de cozido, reserve  
Panela comum tamanho média acrescentar temperos:  
Azeite ou óleo aquecido  
Cebola, alho, tomates picados  
Despejar a Cabeça do Salmão c/ Líquido já reservado na pressão e se precisar acrescentar mais água  
Acrescentar: Caldo de peixe, pimentão picado, cheiro verde e talvez mais sal: experimente  
Colocar a farinha milho aos poucos e mexendo  
Vai ficar no ponto quando começar a grudar no fundo  
Untar c/ margarina em forma redonda que abre dos lados ou comum que forma o furo no meio  
Dos lados da forma colocar uma parte dos ovos e tomate em rodela  
Se for forma de furo no meio, colocar o restante também abaixo  
Despejar a cuscuz já pronto

Esperar esfriar p/ desenformar

Forma de furo no meio quando virar a decoração vai aparecer

Forma redonda, não precisa virar, por cima e dos lados decora c/ cheiro verde, tomates em rodela ou tomate cereja, ovos em rodela

Desenformar quando frio

Servir e saborear

Se sobrar pro dia seguinte: Hum, Hum, Hum, Humm...

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18781-cuscuz-com-cabeca-de-salmaa.html>