

CREME DE BATATA BAROA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de batata baroa
1 alho poró cortado em círculos/rodela
4 dentes de alho (opcional) cortados em pequenos pedaços
1 cebola grande (opcional) cortada em pequenos cubos
1 kg de camarão sem casca e limpo
azeite a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto
água fervente
1 caixa de creme de leite sem soro (opcional)
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Após descascar as batatas, corte as mesmas em pedaços menores (como cilindros) para facilitar a cozimento.

Enquanto isso, tempere o camarão com sal e pimenta e reserve.

Em uma panela grande, acrescente azeite a gosto, refogue 2 dentes de alho e metade da cebola levemente (caso opte em utilizá-los) e, por fim, acrescente metade do alho poró já fatiado em círculos.

Acrescente a batata baroa neste refogado e misture.

Vá acrescentando água para o cozimento da batata mas não encha a panela de água por completo.

Apenas o suficiente para cobrir as batatas com a água.

Por fim, acrescente sal a gosto.

Deixe a batata cozinhando até que ela esteja se desfazendo.

Você pode optar por bater a batata no liquidificador e devolvê-la a água ou usar um socador e ir amassando a batata na própria água.

Em outra panela, acrescente azeite (ou manteiga), os 2 dentes de alho restantes e a metade da cebola e do alho poró restantes.

Acrescente o camarão e mexa até que o camarão vá adquirindo a cor rosada e a água que foi naturalmente criada no refogado, seque da panela.

Com a batata já incorporada à água, com aspecto grosso de creme, você pode acrescentar o camarão.

Caso você deseje um creme homogêneo e mais leve, acrescente aos poucos, o creme de leite até que atinja a textura desejada.

Por fim, prove e faça a manutenção do sal e da pimenta de acordo com o seu gosto e finalize com uma bela porção

de cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21452-creme-de-batata-baroa-com-camarao.html>