

# BACALHAU CREMOSO COM CAMARÃO

## INGREDIENTES

### CREME DE CEBOLA:

Creme de cebola: 1 litro de leite  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 pacote de sopa de cebola  
3 gemas  
1 pitada de sal

### REFOGADO DE BACALHAU E CAMARÃO:

Refogado de bacalhau e camarão: 1 kg de bacalhau  
4 colheres (sopa) de azeite  
4 dentes de alho amassados  
4 tomates  
2 cebolas (em rodela finas)  
100 g de azeitonas  
600 g de camarão médio limpo

### CREME DE CLARAS:

Creme de claras: 1/2 litro de creme de leite fresco  
3 claras em neve  
1 colherinha de amido de milho

### OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes: 1 kg de batata cozida al dente  
100 g de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### CREME DE CEBOLA:

Creme de cebola: Bata tudo no liquidificador.  
Numa panela com 3 colheres (sopa) de manteiga, junte o creme batido e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar um pouco.

### REFOGADO DE BACALHAU E CAMARÃO:

Refogado de bacalhau e camarão: Aqueça o azeite, junte o alho e a cebola.

Deixe fritar e acrescente o tomate sem pele, fatiado bem fininho, deixe refogar.

Despeje o bacalhau (deixado de molho na véspera, tirado a pele e as espinhas, pré-cozido e desfiado) e o camarão (já pré-cozido).

Deixe refogar um pouco mais, coloque as azeitonas.

### CREME DE CLARAS:

Creme de claras: Bata as claras em neve, junte o creme de leite batido em ponto de chantili e o amido de milho.

Tempere com sal e bata mais um pouco.

### MONTAGEM:

Montagem: Num pirex, alterne camadas de batatas, bacalhau, creme de cebola, e por último o creme de claras. Polvilhe parmesão e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23682-bacalhau-cremoso-com-camarao.html>