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 rodelas 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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