

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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