

PACU ASSADO AO MOLHO PODRE

INGREDIENTES

1 pacu (ou tambaqui) de 3 a 4 kg

1/2 kg de camarão vermelho limpo sem casca

2 cebolas médias

5 tomates tipo italiano

5 limões taiti

1 vidro de palmito já picado

1 vidro pequeno de aspargos

1 pote pequeno de azeitona verde sem caroço

1 maço pequeno de cebolinha e cheiro-verde

1 pote de maionese

1 bisnaga grande (1 kg) de requeijão cremoso

sal, tempero sazón para peixes, pimenta-do-reino, alho, gengibre e azeite

MODO DE PREPARO

Abra o peixe ao meio e limpe retirando cabeça, rabo, nadadeiras e toda a espinha dorsal (mantenha as escamas).

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto, alho (bem picadinho ou espremido), gengibre ralado a gosto, 2 sachês de tempero sazón para peixes e suco de 2 limões.

Faça pequenos furos na carne com a faca para penetrar o tempero e regue com bastante azeite (deixe marinar por no mínimo 30 minutos).

Em uma assadeira grande com o peixe aberto e a parte da escama para baixo, leve ao forno preaquecido em 180° C por 30 minutos ou até dourar a carne do peixe.

Enquanto o peixe assa, faça o delicioso "molho podre" para o recheio: pique toda a cebola, o tomate, cebolinha e salsinha para o vinagrete.

Misture todos os outros ingredientes (palmito, azeitona, aspargos) e temperar com a maionese, 3 sachês de tempero sazón, gengibre picadinho (a gosto), sal (a gosto) e suco de 3 limões.

Quando o peixe estiver dourado, espalhe o requeijão cremoso por cima e deixe no forno por mais 10 minutos para derreter.

Agora espalhe o molho por cima de todo o peixe e leve ao forno por mais 20 minutinhos.

Para finalizar, frite o camarão no azeite com alho picado a gosto e espalhe por cima de todo o peixe recheado.

Pronto, bom apetite (não tem quem não ame esta receita deliciosa)!