

SOUFLÉ DE BACALHAU AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

SOUFLÉ:

Souflé: 1/2 kg de bacalhau
3 colheres (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
cebola, cheiros verdes
2 e 1/2 copos de leite
1/2 copo de leite de coco
8 gemas e 8 claras (separadas)
150 g de queijo
3 caixas de passas
1 kg de camarão médio temperado
1 e 1/2 copo de leite
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de rum
1 colher (sopa) de molho inglês
1 e 1/2 colher (sopa) de extrato de tomate
1 colher (sopa) cheia de farinha de trigo
pimenta, sal a gosto

MOLHO:

Molho: 1 kg de camarão médio temperado
1 1/2 copo de leite
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de catchup
1 colher de sopa de rum
1 colher de sopa de molho inglês
1 1/2 colher de sopa de extrato de tomate
1 colher de sopa cheia de farinha de trigo
Pimenta, sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Faça um refogado com os camarões, o molho inglês e o catchup.

Deixe cozinhar um pouco, coloque o rum e o restante dos ingredientes.

Por último o creme de leite.

Colocar o creme em cima do soufflé de bacalhau e o restante numa molheira para servirem à gosto.

8 a 10 porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26734-soufle-de-bacalhau-ao-molho-de-camarao.html>