

CAMARÃO INTERNACIONAL DIFERENTE

INGREDIENTES

500 g de camarão inteiro

2 xícaras de arroz parboilizado (crú)

1 cebola média cortada em cubinhos

1 tomate pequeno cortado em cubos

2 caldos de legumes

2 colheres de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

200 g de presunto cortado em cubos

400 g de queijo mussarela (corte metade em cubos)

1 lata de milho e ervilha (dueto)

100 g de batata palha

azeite

água

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Retire a cabeça e rabo dos camarões e coloque em uma panela.

Na mesma panela, junte a cebola, tomate, caldo, molho de tomate, água (300 ml) e tempere com sal e pimenta a gosto, botar para cozinhar em fogo médio por 10 minutos.

Depois de cozido, bata tudo no liquidificador, reserve.

Em outra panela, colocar o arroz para cozinhar em metade do caldo que acabamos de fazer, acrescentando mais caldo aos poucos até o arroz ficar bem cremoso, isso leva mais ou menos 20 minutos.

Reserve.

Em uma panela grande, coloque azeite e ponha o camarão para dourar.

Acrecente creme de leite e misture bem.

Depois coloque todo o arroz e misture.

Desligue o fogo.

Agora, acrecente o presunto e o queijo mussarela cortados em cubo, o milho e ervilha, misture tudo.

Em uma travessa, despeje todo o arroz já misturado, cubra com o resto do queijo e coloque para gratinar no forno.

Retire e decore com a batata palha.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29054-camarao-internacional-diferente.html>