CALDO DE CAMARÃO FRESCO (CABEÇAS E CASCAS)

INGREDIENTES

500 g de cabeças e cascas de camarões (frescos)

cebolas a gosto

tomates maduros a gosto

alho a gosto

azeite de oliva espanhol a gosto

vinho branco a gosto

pimentão a gosto

cebolinha fresca a gosto

coentro fresco a gosto

especiarias e condimentos a gosto

sal a gosto

600 g de macaxeira (se quiser um caldo mais encorpado)

MODO DE PREPARO

Lave as cabeças e as cascas do camarão fresco com bastante água e limão.

Coloque-as em uma panela junto com as cebolas, tomates, pimentão, macaxeira, alho e azeite de oliva, tudo temperado com vinho branco, sal, cebolinha e coentro fresco, especiarias e condimentos a seu gosto.

Ferva tudo com um pouco de água em fogo brando até que a macaxeira fique em ponto de bater no liquidificador.

Triture tudo no liquidificador e, logo após, passe em uma peneira, ficando unicamente com o caldo dos camarões que poderá ser usado em diversas formas, conforme sua necessidade, gosto e ocasião.

Exemplos, em uma sopa de verduras com caldo do camarão, em um molho de lasanha com recheio de peixe, em um molho para o peixe a milanesa, em uma peixada para realçar o sabor, em um patê, etc.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30354-caldo-de-camarao-fresco-cabecas-e-cascas.html