

LAGOSTA AO CREME DA NANÁ

INGREDIENTES

1/2 kg filé de lagosta
2 colheres de sopa de azeite
2 tomates bem picados
2 dentes de alho bem picados
1 cebola picada
1/2 pimentão
coentro a gosto
1 sazón para peixe
1 colher de shoyu
1 colher de chá tempero curry
400 ml de leite
3 colheres de sopa de amido de milho
1 cubo de caldo de galinha
1 lata de milho verde
sal o quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o azeite, a cebola e o alho.

Em seguida, junte o filé da lagosta, o tomate, pimentão, coentro, shoyu, sazón, curry e o sal.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre para refogar, no máximo 5 minutos.

Depois de refogado, coe a carne e reserve o caldo.

Em um liquidificador, coloque o leite, o milho verde e bata.

Em seguida, coe para tirar o bagaço do milho.

Coloque o líquido novamente no liquidificador, adicione o amido, o cubo de caldo e mais o restante do caldo do refogado que já estava reservado.

Levar ao fogo até engrossar e sempre mexa com fouet para não empelotar.

Em seguida, adicione a carne e deixe por mais uns 5 minutos, sempre mexendo para não queimar.

Para servir, em um pirex coloque tudo na casca da lagosta e o restante em volta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31255-lagosta-ao-creme-da-nana.html>