CAMARÃO AO CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de camarão com casca e cabeça

1/2 kg de batata inglesa

1 caixa de creme de leite

500 g de queijo mussarela

1 dente grande de alho ralado

1 cebola picadinha

coentro picadinho

2 colheres de óleo

2 xícaras de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o camarão com casca e cabeça em um pouco de cebola e no alho picado.

Deixe esfriar para descascar os camarões, reserve-os.

Depois de descascados pegue as cascas e as cabeças do camarão e triture tudo no liquidificador junto com 2 xícaras de água.

Coe e, em seguida, descarte as cascas e aproveite só o caldo.

Pegue o caldo e leve ao fogo.

Acrescente as batatas para cozinhar com um pouco de sal.

Depois que as batatas estiverem cozidas no caldo, acrescente o creme de leite.

Quando o molho estiver com uma consistência não muito mole acrescente os camarões, o restante da cebola, o coentro e o sal, sempre mexendo.Deixe ferver por alguns minutos, sempre mexendo para não embolar.Quando o creme estiver pronto pegue um refratário e coloque uma camada do creme e uma camada de queijo.

Assim até terminar com a última camada de queijo.

Reserve para que o queijo derreta com o calor do molho e é só servir com arroz branco ou macarrão ao alho e óleo.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32177-camarao-ao-creme-de-queijo.html