CREME DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão grande sem casca, marinado em vinho branco seco por mais ou menos duas horas

1 litro de leite

1/2 vidro de leite de coco

2 colheres de catchup

2 colheres de extrato de tomate

1 pacote de creme de cebola

1 colher de molho inglês

2 a 3 colheres de azeite

1/2 cebola ralada

2 a 3 colheres de maizena

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

1 colher sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com o alho na manteiga e azeite.

Junte o camarão escorrido e dê mais uma refogada,reserve.

No liquidificador coloque o leite, leite de coco, extrato de tomate, cathup, molho inglês e o creme de cebola, processe.

Coloque em uma panela e leve ao fogo.

Quando levantar fervura adicione a maizena dissolvida em um pouco de leite e vá mexendo até engrossar.

Deixe ferver por alguns segundos, junte o requeijão e deixe incorporar bem.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite.Sirva com arroz e purê.

O camarão pode ser substituído por carne de lagosta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34521-creme-de-camarao.html