

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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