

FILÉ DE PEIXE À GALEGA

INGREDIENTES

2 kg filé de peixe (pintado)
2 cebolas picadas
6 dentes alho cortado em lâminas
8 tomates sem pele e sem sementes (picados)
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 lata cerveja
2 kit paella (com lula, camarão, polvo e mexilhões)
1 maço cebolinha verde
3 limões
azeite
sal a gosto
pimenta-do-reino moída na hora

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em postas, tempere com sal a gosto, pimenta-do-reino e suco dos 3 limões.

Faça um molho de tomates frescos.

Refogue a cebola, alho e pimentões no azeite, após jogar o tomate picado, deixar o molho apurar.

Após o tomate virar molho adicionar a cerveja e deixar o álcool evaporar, em seguida adicionar o sal e pimenta-do-reino a gosto.

Quando o molho já estiver pronto, adicione os frutos do mar do kit temperados com o tempero que vem junto, deixar cozinhar de 5 a 10 minutos e reserve.

Selar as postas do peixe em uma chapa ou frigideira com azeite e colocar as postas já seladas em uma travessa.

Após selar todo o peixe, jogar o molho com frutos do mar em cima do peixe e decorar com pimentões e cebolinha verde.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34979-file-de-peixe-a-galega.html>