

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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