# MOQUECA DE PEIXE AO CAMARÃO

## INGREDIENTES

2 kg de dourado, namorado ou robalo

1 kg de camarão sem casca

2 tomates cortados em rodelas e sem caroço

3 cebolas cortadas em rodelas

1 pimentão picado

coentro picado a gosto

suco de 3 limões

10 dentes de alho socado

pimenta-do-reino a gosto

5 colheres de azeite de oliva

5 colheres de azeite de dendê

700 ml de leite de coco

3 sachês de 5 g de tempero sabor do nordeste (sazón)

tempero de caldo de camarão a gosto (se preferir)

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe e o camarão, separadamente, com o suco do limão e os repouse por 1 hora.

Unte uma panela de barro com azeite de oliva.

Forre o fundo da panela com uma parte da cebola.

Ponha o peixe(escorrido), tomate, pimentão e complete com o restante das cebolas.

Regue o azeite de oliva.

Em uma panela separada, misture o leite de coco com o tempero de caldo de camarão, com os sachês e com sal, e então regue o peixe.

Salpique o coentro.

Deixe em fogo médio por 40 minutos ou até perceber que está bom.

Ponha o camarão (escorrido) e o azeite de dendê e deixe por mais 10 minutos.

Agora aprecie e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35483-moqueca-de-peixe-ao-camarao.html