

CAÇÃO COM NATAS

INGREDIENTES

1 kg de cação em postas
600 g de camarão médio limpos
500 g de batatas miúdas
50 ml de caldo de limão
3 colheres de sopa de azeite de dendê
100 g de cheiro verde
200 g de tomate pelado com o suco
1 pimentão vermelho em cubos
1 cebola grande em pétalas
4 dentes de alho em lâminas
300 ml de creme de leite
400 ml de leite
noz moscada a gosto
70 g de farinha de trigo
10 g de pimenta do reino
80 g de manteiga
1 ramo de coentro picado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: De véspera tempere as postas com o caldo de limão e a pimenta-do-reino e sal a gosto.

CAMARÃO:

Camarão: De véspera ferver o camarão em água com um limão cortado em duas metades. Escorra em água fria e reserve em geladeira.

NA PANELA:

Na panela: Numa panela tipo wok aqueça o azeite de dendê e refogue o alho.

Disponha as postas do cação sobre o refogado anterior.

Cubra com o tomate pelado, a cebola, o coentro e o pimentão.

Tampe e cozinhe por 20 minutos.

Separe e guarde.

MOLHO DE NATAS:

Molho de Natas:Em uma panela, derreta parte da manteiga, mexendo com a ajuda de um fouet.

Junte a farinha e continue mexendo e deixe cozinhar por 10 minutos.

Acrescente o creme de leite e o leite.

Rale a noz-moscada diretamente na panela e acrescente sal a gosto.

Depois é só mexer até obter o ponto.

Acrescente o camarão.

BATATAS:

Batatas:Lave as batatas, mas não tire as cascas.

Cozinhar as batatas em água com uma pitada de sal, sem amolecê-las.

Escorra e separe.

Numa frigideira funda derreta parte da manteiga e acrescente as batatas.

Doure as batatas juntamente com o cheiro verde.

Separe.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa disponha as postas do cação juntamente com o molho em que foi cozido.

Verta o molho de natas com camarão sobre as postas.

Guarnecer a travessa com as batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35550-cacao-com-natas.html>