

BOBÓ DE CAMARÃO DO ISAAC

INGREDIENTES

600 g de camarão sem casca
400 g de macaxeira
1 sumo de limão
azeite
pimenta
sal
coentro
1 folha de louro
1 vidro de leite de coco 200 ml
1 copo de leite de 300 ml
2 colheres de azeite de dendê
3 dentes de alho picado
2 cebolas picadas
1 cebola em rodela
2 cubos de galinha
1 pimentão picado
5 tomates picados

MODO DE PREPARO

Lave os camarão com limão, sal e pimenta por 5 minutos.

Coloque na panela de pressão a macaxeira, cubo de galinha, cebola em rodela, alho e folha de louro.

Quando pegar pressão deixe por mais 20 minutos, desligue e espere esfriar.

Bata no liquidificador a macaxeira, leite de coco e o leite de vaca, aos poucos pra não quebrar o liquidificador, reserve.

Doure a cebola no azeite de oliva por 5 minutos.

Acrescente os tomates e o pimentão por 4 minutos e deixe esfriar.

Bata no liquidificador até as verduras triturarem.

Coloque em uma panela e quando pegar fervura acrescente os camarões e dendê.

Deixe ferver e desligue o fogo.

Na panela da macaxeira batida no liquidificador acrescente os camarões e misture.

Coloque o coentro, mexa e desligue.

Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35907-bobo-de-camarao-do-isaac.html>