

# 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 rodelas  
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 rodelas, 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>