# GUIZO DE PESCADOS DO RESTAURANTE CAMAUÊ

## INGREDIENTES

400 g de Filé de Abadejo

100 g de camarão médio

3 colheres de sopa de azeite de oliva

½ cebola média picada

1 dente de alho picado

1 tomate médio picado

Pimenta em pó a gosto

Sal a gosto

1 taça de vinho branco

2 folhas de louro

2 colheres de sopa de extrato de tomate

4 ramos de coentro

1 taça de caldo de pescado

## MODO DE PREPARO

Descongele e limpe os filés de abadejo.

Tempere com sal e pimenta. Junte os pescados com o azeite, cebola, alho, tomate, vinho caldo de pescado e extrato de tomate e deixe marinar por 5 minutos e depois leve ao fogo brando por cerca de mais 5 minutos ou até o ponto do seu gosto. Desligue o fogo e agregue o coentro.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37409-guizo-de-pescados-do-restaurante-camaue.html