

MARISCO NO COCO

INGREDIENTES

1 kg de mariscos

2 tomates maduros

1 cebola

1 pimentão

3 dentes de alho

Coentro e cebolinha a gosto

Colorau a gosto

Tempero completo seco (sazón verde) a gosto

1 fio de óleo ou azeite

1 fio de vinagre

Sal a gosto

Leite de três cocos

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MARISCOS:

Mariscos:Lave os mariscos em uma peneira, verifique a presença de conchas ou até mesmo pedrinhas, se quiser escalde.

Em uma panela grande, coloque o tomate, a cebola, o pimentão cortado em cubos bem pequenos, o alho amassado, o coentro e a cebolinha.

Coloque os demais temperos (colorau, tempero seco, sal, óleo e vinagre) dê uma leve refogada e acrescente os mariscos lavados.

Misture e continue refogando por 5 minutos, coloque dois copos de água para não grudar no fundo da panela e deixe ferver .

LEITE DE COCO:

Leite de coco:Raspe ou corte em cubos os três cocos, aos poucos passe no liquidificador com um pouco de água em seguida passe pela peneira para que fique só o leite e descarte o bagaço.

Deixe reduzir um pouco a água colocada no marisco e só aí acrescente o leite de coco, acerte o sal e deixe reduzir.

Acrescente o creme de leite e mais coentro e cebolinha (se quiser).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41036-marisco-no-coco.html>