

# 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 escale.

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>