

FILÉ DE MELUSA NO CREME DE CAMARÃO.

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza
500 g de camarão pequenos sem casca
1 cebola média
4 dentes de alho mascado
2 colheres de sopa de azeite de oliva
tempero pronto sabor peixe (Sazón)
3 caixas de creme de leite
4 colheres de sopa de requeijão
300 g de farinha de rosca
4 ovos
1 xícara de leite líquido
1/2 litro de óleo de soja
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Pegue os peixes e coloque o sal e a pimenta-do-reino a gosto.
Deixe em descanso por 15 minutos.
Em um prato, coloque os ovos e 1/2 xícara de leite.
Bata até os ingredientes juntarem.
Em um outro prato, coloque a farinha de rosca.
Coloque em uma frigideira o óleo de soja e deixe esquentar a ponto de fritura.
Passe a peixe no ovo e em seguida coloque na farinha de rosca formando um empanado.
Leve os peixe à fritadeira até doura-los por completo.
Reserve.

CREME DE CAMARÃO:

Creme de camarão: Coloque a cebola ralada, o sal e os dentes de alho mascados com o azeite de oliva em uma panela média, deixe-os dourar.

Acrescente os camarões e misture por no mínimo 5 minutos.

Acrescente logo após os 5 minutos o creme de leite e o leite líquido.

Aos poucos coloque o tempero de preparo de peixe (Sazón), até formar um creme, acrescente um pouco de água e deixe ferver por no mínimo 10 minutos.

Após esse processo coloque os peixes prontos e misturando vagarosamente para não quebrar ou desmanchar os peixes.

Sirva com macarrão tipo rosca e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41123-file-de-melusa-no-creme-de-camarao.html>