CARANGUEJO DE COCO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

10 Caranguejos grandes e limpos.

1 kg de camarão com ou sem casca.

Tempero sabor peixe. (Sazón)

2 litros de leite de coco.

1 cebola grande picada.

2 tomates grande picadas.

1 pimentão grande picada.

coentro picado.

sal a gosto.

pimenta-do-reino a gosto.

2 colher de azeite de oliva.

farinha de mandioca para o preparo do pirão (até dar o ponto)

MODO DE PREPARO

Coloque os caranguejos em uma panela com água cobrindo os caranguejos, sal e o azeite de oliva.

Deixe ferver por 15 minutos.

Em uma outra panela, coloque o leite de coco, a cebola, o pimentão, o coentro, a tomate, o tempero pronto de sabor peixe a gosto e a pimenta-do-reino também a gosto.

Mexa o líquido até ferver.

Coloque os camarões e após 5 minutos coloque os caranguejos um por um por 20 minutos.

Após o cozimento retire metade do caldo do caranguejo e peneire em uma outra panela, com uma outra peneira, aos poucos vá colocando a farinha de mandioca peneirada até formar a textura do pirão desejada.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41159-caranguejo-de-coco-com-camarao.html