CALDO DE PEIXE COM FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

2 Kg de surubim (ou outro peixe com couro)

1 Kg de frutos do mar variados (mexilhões, polvo, lula, camarão)

1/2 Kg de Mandioca cozida com sal

6 sachês de caldo de peixe

3 limões

1 colher de sopa de azeite de dendê (pode usar outro tipo de azeite)

1 maço de cebolinha verde picadinha

1 maço de coentro picadinho.

pimenta calabresa (a gosto)

3 tomates sem pele triturados (até extrair o caldo)

1 Pimentão triturado (até extrair o caldo)

5 dentes de alho amassados ou triturados

3 cebolas médias trituradas

2 latas de creme de leite

250 ml de leite de coco

1 sachê de creme de cebola

1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Limpe a lula e o polvo com limão e já o coloque para cozinhar separadamente por uns 40 minutos até ele ficar "al dente".

Lave bem o peixe, até retirar toda a gordura, após lavado deixe marinar com o caldo do limão e 3 sachês do caldo para peixe por 10 minutos.

Limpe também o restante dos frutos do mar e deixe também marinando no limão e adicione 1 sachê de caldo para peixe.

Cozinhe a mandioca por 25 minutos ou até ficar bem cozida, adicione sal.

Em uma panela grande, por 5 minutos coloque o peixe em água fervendo, com a pimenta e o restante do caldo para peixe. Depois de cozido, reserve o caldo.

Em seguida doure no azeite o alho e a cebola, acrescentando o pimentão triturado, o tomate, o coentro e a cebolinha verde.

Depois de cozida a mandioca, bata no liquidificador com o caldo do peixe que foi cozido e reservado até ficar um purê.

Depois de cozido e frio o peixe, desfie o mesmo, podendo até passar em uma peneira para que seja retirado toda espinha. Retire também toda pele do peixe, deixando somente a carne branca.

Acrescente o peixe na panela que estava dourando a cebola, e vá colocando e mexendo aos poucos a mandioca batida. Em seguida coloque também os frutos do mar que estavam marinando e o polvo e a lula que estavam cozinhando.

Acrescente também o leite de coco, o sachê de creme de cebola, e por último o creme de leite.

Deixe cozinhar para que os temperos se agreguem por 15 minutos. Prove o sal e se necessário coloque a quantidade necessária, ou coloque sachês de caldo de peixe e pimenta, para ficar mais saboroso.

Por fim depois de pronto, acrescente um copo de requeijão cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41237-caldo-de-peixe-com-frutos-do-mar.html