

MINIMORANGA AO CREME DE CAMARÃO

INGREDIENTES

6 minimorangas
6 camarões para decorar
300 g de camarão cinza
1 espeto de queijo qualho ralado
queijo ralado a gosto
2 dentes de alho
1 alho poró
1 caixinha de creme de leite
coentro a gosto
pitada de açúcar
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
leite de coco

MODO DE PREPARO

Lave bem as morangas e abra a tampa com a faca do tamanho de uma colher de café.

Retire as sementes com uma colher e coloque uma pitada de açúcar.

Enrole-as no papel alumínio com a parte brilhante para dentro.

Coloque no forno pra assar por cerca de 15 minutos forno pré aquecido em 180°C.

Reserve.

Separe os 6 camarões limpe retirando apenas a cabeça.

O restante dos camarões limpe bem.

Em uma panela coloque manteiga com alho e alho-poró para fritar.

Quando estiver quase dourando coloque os camarões pra fritar, assim que fritarem retire os 6 com casca e reserve.

Coloque na panela creme de leite, o leite de coco, todos os temperos, acerte o sal, e por último o coentro já com o fogo apagado.

Pegue as morangas coloque no fundo delas o queijo coalho ralado.

Em seguida o creme de camarão.

Queijo ralado em cima pra decorar junto com o camarão.

Leve ao forno novamente apenas pra derreter os queijos e corar um pouco o camarão decorativo.

Fica uma delícia gente!

Sirva quente como entrada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42331-minimoranga-ao-creme-de-camarao.html>