

CAMARÃO À MODA KAISER

INGREDIENTES

700 g de camarão rosa médio
250 g de requeijão catupiry
1 vidro de palmito (açaí ou real)
1 lata de tomate pelado
1 cebola pequena
2 dentes de alho (grande)
salsinha a gosto
1 dose de whisky para flambar
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar o camarão com sal e pimenta-do-reino, guardar dois tomates pelados.

Bater no liquidificador o restante do tomate pelado.

Picar a cebola e o alho, cortar cada palmito em 3 partes,.

Primeiro fritar o camarão rapidamente somente no azeite ou óleo de canola.

Usar a dose de whisky para flambar o camarão reserve.

Fazer o molho, refogar a cebola e o alho, juntar o molho do liquidificador, a água do palmito, os palmitos e deixar ferver 5 minutos.

Juntar o catupiry aos poucos mexendo sempre para que o mesmo desmanche, acerte o sal e junte a salsinha.

Junte o camarão e deixe cozinhar mais ou menos de 5 a 7 minutos, se estiver muito ralo junte uma colher de amido para engrossar.

Esta receita deve ser acompanhada de arroz branco e batata frita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42423-camarao-a-moda-kaiser.html>