

CAMARÃO DE QUIOSQUE

INGREDIENTES

1kg de camarão cinza ou de sua preferência com casca

3 limões grandes

2 cabeças de alho grandes

2 cebolas médias

1 colher de sopa rasa de sal

100 ml de vinagre

1 colher de chá de tempero misto

1 colher de sopa rasa de molho shoyu

1 colher de sopa rasa de molho de alho

cebolinha e cheiro verde a gosto, dê preferência a cebolinha e cheiro verde frescos, não aqueles industrializados

MODO DE PREPARO

Lave bem os camarões, só não retire casca, cabeça e etc.

Lave-os inteiros, para preservar o sabor, escorra e reserve.

Em um liquidificador esprema os 3 limões, acrescente os dentes de alho limpos e sem casca.

Coloque as cebolas, o shoyu, o tempero misto, o molho de alho, o sal e a cebolinha com o cheiro verde, eu usei um raminho de cheiro verde e duas de cebolinha, só para dar um sabor leve.

Bata no liquidificador na velocidade máxima por aproximadamente um minuto.

Logo em seguida retire o que foi batido e despeje por cima dos camarões que foram reservados, em seguida adicione o vinagre e mexa cuidadosamente, se certificando que o tempero penetrou em toda a porção de camarão.

Leve o camarão para a geladeira por duas horas para pegar o gosto, em seguida retire a quantidade que for fritar, porém escora o máximo que puder, mas não seque o camarão, deixe com um pouco de molho mesmo, e não jogue fora o molho, pois pode servir para outra porção.

Agora é só fritar por aproximadamente 2 minutinhos em uma panela com tampa, retire os camarões quando notar que eles estão ficando vermelhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42723-camarao-de-quiosque.html>