CAMARÃO MARY JANE

INGREDIENTES

Alho a gosto

1 cebola

500 g de camarão

1/4 de xícara de uísque

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure alho picado e frite uma cebola pequena bem picada. Ponha o camarão e frite rapidamente, até que ele fique dourado. Derrame uma dose de uísque e deixe o álcool evaporar.

Desligue o fogo, salgue e acrescente uma caixa de 200 g de creme de leite (sempre em caixa, o creme de lata dessora no calor).

Sirva com arroz branco e um delicioso vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43658-camarao-mary-jane.html