

FILÉ DE PEIXE NO CREME DE CAMARÃO

INGREDIENTES

6 filés de peixe da sua preferência
1 colher de sal ajinomoto
1 colher de suco de limão
500 g de camarão limpo
1 lata de creme de leite sem soro
3 colheres de amido de milho
cebola
pimentão
cheiro verde tudo a gosto
1 colher de manteiga
1 colher de azeite de dendê
2 sachê de tempero pronto sazón para salada
5 copos de água

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com suco de limão e sal.

Em uma frigideira antiaderente passe a manteiga e deixe aquecer um pouco.

Aos poucos coloque os filés, deixe ficarem bem grelhados como uma carne assada, depois de prontos.

Reserve.

Em uma panela coloque o azeite de dendê, a cebola, o pimentão e refogue.

Acrescente o camarão e deixe refogar por uns cinco minutos.

Acrescente a água, bata no liquidificador o creme de leite junto com amido e os dois sachês de tempero, acrescente essa mistura no caldo de camarão, se ficar um pouco grosso pode acrescentar mais 1 lata de creme de leite, fica a critério de quem está preparando.

Deixe por mais uns 5 minutos retire do fogo em uma travessa coloque os filés e o creme por cima e salpique o cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43669-file-de-peixe-no-creme-de-camarao.html>