

CALDO DE CAMARÃO DE TAMY

INGREDIENTES

500 g de camarão fresco médio e limpos

100 g de camarão seco escaldados duas vezes e sem os olhos e pernas

2 cebolas médias

2 dentes de alho

1 pimentão pequeno

2 tomates

400 g de batatas

1 pitada de pimenta cominho

2 saches de sazón para peixes

coentro a gosto

cebolinha a gosto

azeite doce a gosto

1 pimenta de cheiro

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, coloque em uma panela, corte-a em 4 partes e cozinhe.

Adicione na mesma panela cebola cortada em quatro, tomates, pimentão cortado em quatro, 1 sache de sazón, um pouco de coentro e cebolinha e acrescente os camarões secos e escaldados inteiros, deixe cozinhar por no mínimo 15 minutos ou até as batatas amolecerem.

Com os camarões frescos já limpos e sem a cabeça e sem as casacas pode limpar os camarões com limão, lave bem e tempere com o alho amassado, o cominho, o sazón e reserve.

Quando as batatas estiverem cozidas bata tudo no liquidificador transfira o creme para uma panela e coloque os camarões frescos temperados deixe cozinhar por uns 7 minutinhos.

Prove o sal e ajuste ao seu gosto, coloque um fio de azeite e acrescente o tomates picados e coentro e cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44394-caldo-de-camarao-de-tamy.html>