

CAÇÃO AO MOLHO VEMELHO

INGREDIENTES

- 1 kg de cação em postas
- suco de 1 limão
- 3 envelopes de tempero Sazón para "aves peixes e arroz"
- 2 e 1/2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alhos espremidos
- 1 cebola média picada
- 1 xícara (chá) de polpa de tomate
- 1 xícara (chá) de água
- 1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de peixe com o suco de limão 2 envelopes do tempero Sazón e 2 colheres (chá) de sal deixe marinar por 20 minutos.

Em uma panela grande aqueça o azeite em fogo alto.

Refogue o alho e a cebola por 4 minutos ou até dourarem.

Junte a polpa, a água, o açúcar, o tempero Sazón e o sal restantes cozinhe por mais 15 minutos.

Acrescente as postas de cação e deixe cozinhar por mais 15 minutos ou até que o peixe esteja macio, cozinhe com a panela semitampada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46136-cacao-ao-molho-vemelho.html>