

CAMARÃO COM QUIABO AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

400 g de camarão médio limpo
300 g de quiabo cortado em rodelas
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picados
1/2 limão
1/2 xícara de chá de vinagre ou 1 limão
2 colheres de sopa de óleo de soja
1 colher de sopa de óleo de coco ou licuri (se não tiver, use azeite de oliva)
1 tomate picado em cubos
200 ml de leite de coco
salsa ou coentro picado a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o quiabo de molho em água com vinagre ou suco de 1 limão por 10 minutos. Reserve.

Tempere o camarão com sal e pimenta a gosto e 1/2 limão. Reserve.

Escorra o quiabo 2 vezes e deixe ao menos 3 minutos no escorredor.

Enquanto isso, aqueça o óleo de soja numa panela em fogo alto. Junto o quiabo escorrido e mexa de vez em quando, poucas vezes, até secar e parecer frito.

Em seguida, acrescente na mesma panela o óleo de coco, licuri ou azeite e mexa por uns 2 minutos. Acrescente o tomate e a cebola. Refogue por poucos minutos.

Junte o camarão e o leite de coco. Refogue por alguns minutos, até o camarão ficar no ponto.

Junte salsinha picada. Desligue o fogo. Sirva em seguida.

Acompanhamento: arroz branco ou integral.

Bebidas: Vinho Branco (Chardonay ou Cabernet Blanc etc.). Vinho Tinto (Merlot ou Tempranillo). Cerveja ou água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47624-camarao-com-quiabo-ao-leite-de-coco.html>