

MOQUECA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de dourada, cortada em postas
300 g de camarão seco descascado
200 g de camarão seco inteiro (para decorar)
1/2 pimentão amarelo em rodela finas
1/2 pimentão vermelho em rodela finas
1/2 pimentão verde em rodela finas
1 pimenta de cheiro picada (verde)
1 tomate bem maduro em rodela finas
1 cebola grande em rodela
4 dentes de alho amassados
250 ml de leite de coco
100 ml de azeite de dendê
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 maço de cheiro verde (coentro e cebola) picado
1/2 copo tipo americano de suco de limão
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o peixe com limão, escorra o excesso e deixe descansar com o sal. Salpique um pouco de pimenta-do-reino por cima.

Em seguida, em uma panela do tipo wok, preferencialmente com tampa de vidro grande adicione o azeite de dendê e de oliva e refogue a cebola e o alho até começar dourar.

Adicione o peixe e deixe fritar por 5 minutos. Acrescente os camarões limpos. Logo depois acrescente os temperos cortados em rodela por camadas alternadas. Em seguida adicione o cheiro verde e a pimenta de cheiro picada. Misture o leite de coco em 2 copos de água e adicione na panela. Cubra a panela e deixe ferver até ficar bem cremoso. Os temperos ficarão cozidos, mas não derreterão totalmente. Apague o fogo e decore com os camarões inteiros.

Atenção: não pode mexer depois que acrescentar o tempero, caso necessite, segure as duas alças da panela e dê uma balançada leve.

Sirva com arroz branco refogado no alho.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47817-moqueca-com-camarao.html>