PEIXE DA TIA REJANE

INGREDIENTES

1 namorado grande

1 kg de camarão descascado

Coentro

5 dentes de alho descascado grandes

1 cebola picada

2 caldos de camarão em cubos

1 litro de leite de coco

3 latinhas de creme de leite

Catchup

Azeite galo

3 limões grandes

1 chumaço de coentro picado

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com alho e limão.

Deixe por 1 hora no tempero.

Tempere o camarão, com limão e alho.

Passado 1 hora do tempero coloque peixe no forno em 180°C.

Enquanto isso, pegue uma panela média, coloque no fogo com azeite, em seguida jogue o camarão, a cebola picada, deixe dourar, jogue o leite de coco, o creme de leite, os cubinhos de caldo de camarão, catchup, deixe no fogo por 5 minutos.

Apague o fogo e espere o peixe assar, quando o peixe tiver assado tire do forno e coloque o creme de camarão, polvilhe o coentro picado em cima do creme.

Volte para o forno por 5 minutos, podendo servir com arroz branco e com salada de alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49322-peixe-da-tia-rejane.html