

# 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>