

# MEDUSA – COQUETEL DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

13 filés de camarões limpos e com rabo  
3 tomates sem pele e sem sementes  
½ cebola grande  
1 dente de alho  
1 colher de chá de orégano  
100g de creme de leite  
Pimenta-do-reino a gosto  
1 cálice de conhaque  
sal a gosto  
100 g de farinha de rosca  
100 g de farinha de trigo  
2 ovos batidos (para empanar)  
Rum (base para encorpar molhos)

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: No processador ou liquidificador bata 3 tomates sem pele e sem sementes, 1/2 cebola grande, o dente de alho, a pitada de sal, 1 colher de chá de orégano, 3 camarões, rum (base para encorpar molhos).

Em seguida, leve a fogo médio até que se forme um molho encorpado.

Desligue o fogo e finalize com o creme de leite e o conhaque

### MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em uma taça coloque o molho e acrescente os camarões sobre a borda.

Decore com salsa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51089-medusa-coquetel-de-camarao.html>