

PEIXE ESCABECHE ESPECIAL

INGREDIENTES

2 kg de pescada em postas
1 cheiro verde
1 cebola ralada
1 pimentão pequeno em tiras
3 tomates maduros
2 pimentas de cheiro
3 colheres de azeite
óleo suficiente para fritar o peixe
1 xícara de trigo
2 ovos
1/2 cartela de ovo de codorna
1/2 lata de milho
1/2 lata de ervilha
1/2 kg de batata
3 colheres de extrato de tomate
5 limões
sal a gosto
pimenta a gosto
1/2 lata de creme de leite
1/2 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com limão e sal e reserve por alguns minutos.

Bata os 2 ovos ligeiramente e passe o peixe pelo ovo e depois pela farinha e frite no óleo bem quente.

Em uma panela esquente o azeite junte o pimentão, cebola, tomate, pimenta de cheiro, cheiro verde, extrato de tomate, pimenta-do-reino, sal e suco e meio limão, batatas cortadas em pedaços pequenos.

Adicione água já fervendo e deixe cozinhar por algum tempo.

Depois de 20 minutos coloque o leite de coco, creme de leite, milho, ervilha.

Coloque o peixe frito no molho e os ovos de codorna e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53367-peixe-escabeche-especial.html>