

CREME DE CAMARÃO À MODA THIAGO

INGREDIENTES

1/2 abóbora moranga
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada finamente
2 dente de alho
1 kg de camarão 7 barbas
2 colher (sopa) de farinha de trigo
1 litro de leite
150 g de nata fresca
1 molho de tempero verde
1 vidro leite de coco
2 sazóns

MODO DE PREPARO

Cozinhar a moranga com dente de alho não deixar desmanchar (ponto batata para maionese), escorrer bem a água, bata toda essa base no liquidificador e reserve.

Molho branco, coloque metade da cebola picada na panela fritar bem, em seguida adicione 1 litro de leite não deixar ferver, em uma xicara coloque 2 colheres de farinha de trigo desmanchar bem, adicione na panela mexendo sempre, por 03 minutos.

Bater no liquidificador a metade da base 1 de moranga e metade da base 2 molho branco, com 1 vidro de leite de coco, 1 sazón.

Em uma frigideira adicione a outra metade da cebola picada com 1 dente de alho e 1 sazón e frite os camarões (não passar de 3 minutos camarão fica duro), para dar um detalhe a mais apos aquecer bem os camarões adicione 1 colher de whisky e incline levemente a frigideira para boca do fogão (flambar).

Em uma panela grande coloque todo camarão adicione os 2 cremes batidos no liquidificador mexa bem depois vá adicionando o restante dos outros 2 cremes, a consistência do creme se dá colocando mais leite de coco ou farinha (2ª parte da receita).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54049-creme-de-camarao-a-moda-thiago.html>