

PEIXE AO MOLHO COM CREME DE LEITE E CAMARÃO

INGREDIENTES

2 kg de anchova limpa e cortada em postas
Sal, alho, suco de limão
Molho de pimenta a gosto
3 colheres (sopa) de azeite de dendê
3 colheres (sopa) de azeite
Óleo para fritar e trigo para empanar
1 colher (sobremesa) de curry
1 cebola, 2 tomate, ½ pimentão e coentro
500 g de camarão limpo sem casca
1 caixa de creme de leite
1 garrafinha de leite de coco
1 colher (sopa) de amido de milho
Ovos de codorna e azeitonas preta ou verde

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e suco de limão, deixe repousando por 30 minutos.

Passe as postas na farinha de trigo e frite (reserve).

Tempere os camarões com sal e suco de limão deixe repousar por 30 minutos.

Numa panela coloque o azeite o alho e de uma refogada no camarão retire da panela com uma escumadeira e reserve.

Nessa mesma panela coloque a cebola o tomate o pimentão e o coentro cortados grosseiramente, ponha um copo de água e deixe cozer por alguns minutos.

Bater essa mistura no liquidificador com uma garrafinha de leite de coco e dois copos d'água e a colher de amido, bata novamente. Leve ao fogo, coloque sal e o curry (cuidado com o sal) quando levantar fervura coloque o camarão o molho de pimenta (opcional) o azeite de dendê, os ovos de codorna, azeitonas e o creme de leite. Quando novamente levantar fervura retire do fogo.

A quantidade do molho é a gosto.

Arrume as postas do peixe no refratário e coloque o molho.

Deixe o peixe absorver o molho depois sirva com arroz de coco ou arroz feito com caldo de camarão, creme de leite e parmesão ralado.

Esses dois últimos ingredientes são colocados no final do cozimento do arroz.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54228-peixe-ao-molho-com-creme-de-leite-e-camarao.html>