



Açorda de Tomate com Camarão • Vídeo

Image not readable or empty

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 200 g Pescanova
- Azeite q.b.
- Alho e cebola picados
- Whisky (cerca de quatro colheres de sopa)
- Caldo de Marisco ou flôr de sal
- Salsa picada
- Pão de Véspera
- 1 ou 2 c. de sopa de Creme de Lagosta ou de Marisco (sopa instantânea em pó)
- 2 Cebolas picadas e Dentes de alho picados q.b.
- 2 Tomates bem maduros
- Especiarias a gosto (pinchos, orégãos e açafraão)
- 1 Ovo

Preparação

1. Prepare um caldo com água e um pouco de creme de lagosta ou de marisco dissolvidos, e depois, leve-o ao microondas até ferver. Seguidamente, deite-o por cima do pão de véspera, previamente cortado em pedaços pequenos. Deixe o pão amolecer enquanto prepara os restantes ingredientes.
2. À parte, coloque um tacho ao lume com um pouco de azeite, alho e cebola picados e deixe refogar até os mesmos ficarem bem douradinhos. De seguida, adicione o miolo de camarão e um pouco de whisky. Tempere a gosto e frite o camarão até este mudar de cor e o molho apurar. No final, polvilhe com salsa picada, tape, deixe repousar uns minutos e reserve.
3. Depois, coloque outro tacho ao lume com um fio generoso de azeite, alho e cebola picados. Deixe-os refogar até alourarem e de seguida, acrescente então o tomate pelado e cortado em pedaços pequenos. Tempere a gosto e deixe apurar. Por fim, incorpore o pão demolhado e deixe o preparado cozinhar cerca de 5 min.
4. Após o tempo decorrido, apague o lume, junte um ovo, envolva-o bem e polvilhe com salsa picada. Por cima, coloque o camarão que preparou previamente.
5. Sirva.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão Frumar**

400 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g