



Camarão ao Molho de Whisky, Chalotas e Tomilho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão de Moçambique PESCANOVA
- Azeite e manteiga q.b.
- 2 chalotas
- 1 cháv. de café de whisky
- Sal e pimenta preta q.b.
- Tomilho q.b.
- 1 c. de sopa de açafão
- 4 c. de sopa de sultanas douradas
- 4 c. de sopa de amêndoas palitadas
- 300 g de arroz arbóreo

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão de Moçambique, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Amolecer em 2 c. de sopa de azeite e 1 c. de sopa de manteiga 1 chalota picada finamente. Depois, acrescentar o whisky e deixar ferver por 1 a 2 min. Juntar o Miolo de Camarão de Moçambique, temperar de sal, pimenta preta e folhas de tomilho e cozinhar em lume médio a alto por 2 a 3 min. de cada lado.
3. Para o arroz: amolecer em azeite 1 chalota picada, acrescentar o açafão, as sultanas douradas e as amêndoas e saltear por 1 a 2 min. Juntar o arroz, mexer por 1 min. e temperar de sal. Acrescentar 900 ml de água quente, mexer e cozinhar até o arroz estar cozido.
4. Servir o Miolo de Camarão com o molho de chalotas, whisky e tomilho com o arroz de açafão, tudo salpicado com tomilho e pimenta preta moída na hora.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado 60/80
500 g



Camarão Cozido Vannamei 40/60
1 kg



Camarão Vannamei Gigante 8/16
800 g



Camarão Vannamei 24/32
400 g



Gambão da Argentina Cozido 20/30
500 g



Camarão Moçambique Cozido 30/40
500 g