



Pudim de Camarão



Dificuldade
Difícil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Camarão Vannamei 40/48 800g Pescanova
- 2dl água; 3dl leite; 1dl vinho branco
- 1 cebola; 1 ramo de salsa
- 1 cravinho da Índia
- 50g manteiga; 45g farinha
- 6 ovos; 1 limão (sumo)
- 0,5dl de molho de tomate
- manteiga e sal q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
320 Kcal	12 g	29 g	18 g

Preparação

1. Coloque água num tacho e junte o leite, vinho, cebola cortada em pedaços, salsa, cravinho e o sal. Leve ao lume. Quando levantar fervura, junte o camarão. Deixe ferver 3 min. e retire o camarão do caldo. Descasque, corte em pequenos pedaços. Reserve.
2. Leve o caldo ao lume com as cascas dos camarões e deixe ferver mais um pouco. Triture e passe por um passador. Reserve.
3. Leve a manteiga a derreter e junte a farinha, mexendo sempre. Regue com 6dl do caldo de camarão e deixe engrossar, mexendo continuamente. Retire do lume e incorpore 6 gemas, 2 claras, o sumo de limão, o camarão e o molho de tomate.
4. Bata as restantes claras em castelo e envolva no preparado. Rectifique os temperos. Transfira para uma forma untada de manteiga e leve ao forno. Desenforme decorridos 5 min. Decore a gosto e sirva com molho tártaro.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**
800 g



**Camarão
Vannamei**
2 kg



**Camarão
Vannamei 24/32**
400 g



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**
800 g



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**
800 g