

BORREGO COM CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

800g de carne de borrego limpa cortada em cubos
20 camarões crus descascados
60g de margarina
1 cebola pequena picada
30 ml de brandy
1 colher de chá de mostarda
2 colheres de sopa bem cheias de ketchup
450 ml de vinho branco
150 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne do sal e pimenta.
Misture bem.
2. Num tacho leve ao lume a margarina e deixe aquecer.
Junte a cebola e deixe refogar ligeiramente.
3. Junte a carne e deixe fritar bem.
4. Junte o brandy e puxe-lhe o fogo.
Junte o vinho branco.
Tape e deixe cozinhar em lume moderado entre 25 a 30 minutos.
5. Quando a carne estiver tenrinha, junte a mostarda e misture.
Junte o ketchup e mexa.
Junte os camarões e deixe cozinhar durante 2 minutos.
6. Por fim, junte as natas e deixe apurar o molho.
Sirva este prato com arroz branco ou arroz árabe.

Custo: 17.00 € ; Custo por pessoa: 4.25 €

<http://www.saborintenso.com/f16/borrego-camarao-12054/>

www.saborintenso.com