

MIMOS DE GAROUPA COM CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

600g de lombo de garoupa cortado em cubos

12 camarões

20g de manteiga

60g de manteiga

1 colher de sopa de farinha

1 colher de sopa de polpa de tomate

250 ml de espumante

200 ml de natas

550 ml de água

Sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões e reserve as cascas e as cabeças.

2. Num tacho, leve ao lume a água.

Tempere com um pouco de sal.

Junte as cascas e as cabeças dos camarões.

Deixe cozer durante 10 minutos.

3. Coe a água dos camarões para outro tacho.

4. Junte à água de cozer os camarões, o espumante, um pouco mais de sal e tempere com pimenta.

Junte a garoupa, o camarão e as 20g de manteiga.

Mexa e deixe cozer durante 5 minutos.

5. Com uma escumadeira, retire a garoupa e o camarão.

Reserve o caldo.

6. Num tacho, leve ao lume as 60g de manteiga e deixe aquecer.

Junte a farinha e mexa muito bem.

Depois da farinha bem misturada com a manteiga, junte aos poucos e mexendo sempre o caldo de cozer a garoupa e o camarão.

Junte a polpa de tomate e mexa bem.

Junte as natas e misture.

Por fim, junte a garoupa e o camarão.

Mexa e logo que comece a borbulhar, apague o lume.

Sirva de imediato acompanhado com arroz branco.

Custo: 20.00 € ; Custo por pessoa: 5.00 €

<http://www.saborintenso.com/f17/mimos-garoupa-camarao-9940/>

www.saborintenso.com