

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