

AÇORDA DE CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

450g de camarões descongelados ou frescos
250g de miolo de pão alentejano de véspera cortado em cubos
3 colheres de sopa de azeite
3 dentes de alho picados
2 colheres de chá bem cheias de creme de marisco instantâneo em pó
1 colher de sopa bem cheia de polpa de tomate
1 folha de louro
¼ de 1 cebola
1 colher de chá de vinagre
1 gema de ovo
Coentros frescos picados
Sal q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 6.50 € | Custo por pessoa: 2.17 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/acorda-camarao-40798/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões, retire-lhe as tripas e reserve as cascas. Numa panela com 1 litro de água, junte a folha de louro, a cebola partida em pedaços, um pouco de sal e as cascas do camarão. Mexa e deixe ferver durante 10 minutos.
 2. Passado os 10 minutos coe o caldo numa rede fina. Coloque o pão numa tigela e regue-o com o caldo. Deixe repousar até que o pão fique bem embebido.
 3. Num tacho leve ao lume o azeite e o alho picado. Mexa e deixe aquecer um pouco. Junte os camarões e salteie-os até que fiquem cozinhados. Depois dos camarões fritos, retire-os com uma pinça para um prato.
 4. À gordura que ficou, junte a polpa de tomate e o creme de marisco em pó. Mexa muito bem e junte o pão com o caldo. Mexa com uma colher sem parar e deixe cozinhar em lume médio aproximadamente 5 minutos. Quando a açorda estiver bem misturada e começar a descolar ligeiramente do fundo do tacho, junte o vinagre. Mexa e apague o lume.
 5. Por fim, junte os coentros picados e a gema de ovo. Mexa energeticamente para que a gema não coza. Junte metade dos camarões e envolva bem com a açorda.
 6. Coloque a açorda numa travessa e decore com os restantes camarões. Está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com