

CREME DE PESCADA

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

- 1 pescada com 400g
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 60g de manteiga
- 2 colheres de sopa cheias de farinha
- 2 colheres de sopa rasas de polpa de tomate
- 1 molhinho de coentros picados
- Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 1800 ml de água, tempere com sal.
Junte a cebola, os alhos e a pescada.
Deixe cozer durante 10 minutos.
2. Depois de cozida, retire a pescada e deixe arrefecer.
Reserve o caldo.
Limpe a pescada de peles e de espinhas e desfie.
3. Num tacho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter.
Junte a farinha e mexa muito bem.
Aos poucos e mexendo sempre, junte o caldo de cozer o peixe.
Junte a pescada e a polpa de tomate.
4. Passe tudo com a varinha mágica até ficar um creme.
5. Junte os coentros e mexa até começar a ferver.
Quando começar a ferver está pronta a servir.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 1.25 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-pescada-10934/>