

CREME DE **TAMBORIL** COM LEITE DE COCO E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

A carcaça e 3 postas de 1 tamboril
2 cenouras cortadas em rodela
1 cebola picada
1 folha de louro
1 malagueta
50g de manteiga
300g de cogumelos frescos laminados
2 colheres de sopa de amido de milho
2 colheres de chá rasas de açafrão-da-india em pó
400 ml de leite de coco
200 ml de natas para culinária
Folhinhas de coentros
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 8.00€ | Custo por pessoa: 1.60 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-tamboril-leite-coco-cogumelos-38540/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 2 litros de água a ferver, tempere com sal.

Adicione as cenouras, a folha de louro, a cebola, a malagueta e o tamboril.

Deixe cozer durante 30 minutos.

Depois do peixe cozido, retire-o para uma travessa e deixe arrefecer.

2. Coe o caldo numa rede fina.

Limpe o peixe de peles e de espinhas e desfie.

Dissolva o amido de milho com 250 ml de caldo de peixe.

3. Num tacho, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.

Junte os cogumelos e tempere com sal.

Deixe saltear bem.

Com os cogumelos, misture o amido de milho dissolvido no caldo, o leite de coco, mais 250 ml de caldo de peixe, as natas e o açafrão.

Misture bem e deixe ferver.

4. Caso o creme esteja muito grosso, adicione água.

Por fim, junte o peixe desfiado e as folhas de coentros.

Mexa, deixe aquecer e sirva.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!