

Creme de Tamboril com Tomate e Marisco

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 cabeça grande de tamboril cortada em pedaços
6 mexilhões meia concha
6 camarões médios
1 cebola cortada em pedaços
1 dente de alho
1 cenoura
6 grãos de pimenta preta
1 raminho de salsa
2 folhas de louro cortadas ao meio
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
4 tomates maduros cortados em cubos
Molho piri-piri
1 colher de sopa bem cheia de farinha de trigo sem fermento
Cebolinho fresco picado
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 1.20 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-tamboril-tomate-marisco-42945/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 1,5 l de água a ferver, coloque sal, os grãos de pimenta, o dente de alho, a cebola cortada em pedaços, a cenoura, uma folha de louro, a salsa e o peixe. Tape e deixe ferver. Logo que levante fervura, junte os mexilhões meia concha e os camarões. Deixe ferver durante 2 a 3 minutos até que os camarões ganhem cor.

2. Depois de cozido, retire tudo para uma travessa com uma escumadeira e deixe arrefecer. Reserve o caldo.

3. Corte a cenoura em pedaços e reserve. Reserve os mexilhões com ou sem concha. Descasque os camarões, retire-lhes a tripa e reserve as cascas. Limpe o peixe de peles e de espinhas e desfie.

4. No liquidificador coloque as cascas do camarão e o caldo. Triture tudo. Coe o caldo num coador de pano ou com um pano limpo.

5. Numa outra panela, leve ao lume o azeite, a cebola picada, uma folha de louro e os alhos picados. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar. Logo que a cebola fique vidrada, junte o tomate e refogue até que este comece a desfazer-se.

6. Ao refogado, adicione a farinha e mexa bem. Tempere a gosto com o molho piri-piri. Junte a cenoura e o caldo de cozer o peixe. Mexa muito bem e deixe ferver durante 10 minutos.

7. Passado o tempo, retire o louro e triture tudo com a varinha mágica até que fique um creme. Ao creme, adicione o cebolinho e o peixe desfiado. Mexa e logo que comece a ferver, junte o mexilhão e o camarão. E está pronta a servir.

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