

Badejo com molho de whisky



Ingredientes: 4 decilitro de caldo de peixe
2 colher de sopa de whisky
1 colher de sopa de vinho do porto
4 unidade de filetes de badejo
1 unidade de cenoura (pequena)
1 unidade de alho francês
1 unidade de pé de aipo
10 grama de margarina
1 colher de chá de ketchup
125 grama de natas
50 grama de camaroes

Instruções de preparação:

Num tacho deite o caldo de peixe, o whisky e o vinho do Porto. Leve ao lume a ferver, reduza o calor e introduza os filetes de badejo. Deixe escalfar durante 6 minutos e retire-os com cuidado. Conserve-o quentes numa travessa colocada sobre um recipiente com água a ferver. Leve o líquido da cozedura a ferver, até reduzir para metade. Entretanto pique a cenoura, cerca de 5cm da parte branca do alho francês e cerca de 5cm do pé de aipo, perfazendo ao todo 100g. Aloure estes legumes em 10g de margarina durante 5 minutos em lume brando. Junte os 2dl de líquido, o ketchup e as natas. Deixe cozer em lume brando durante 2 minutos. Na altura de servir junte os camarões ao molho e derrame-o sobre o peixe.

Sugestões Adicionais: