

## Açorda de tamboril



Ingredientes: 1 litro de água  
600 grama de lombos de tamboril  
200 grama de camarão  
100 grama de amêijoas  
2 unidade de ovos  
1 molho de coentros  
160 grama de pão  
6 unidade de dentes de alho  
1 decilitro de azeite

### Instruções de preparação:

Tempere o camarão e o tamboril com sal. Coza o tamboril e a amêijoas em bastante água. Quando estiver cozido retire e coza o camarão. Retire o camarão cozido e no caldo escale os ovos. Ponha o pão a demolhar no mesmo caldo. Frite no azeite os alhos laminados. Coloque o pão escorrido no azeite. Junte o tamboril desfiado, as amêijoas, o camarão descascado e os coentros picados, bata os ovos escalfados, envolva tudo e rectifique os temperos.

Sugestões Adicionais: