

Molho de Camarão



Ingredientes: 1 quilogramas de camarão médio
0.25 unidade de chalota
3 colher de sopa de manteiga
2 colher de sopa de azeite
0.75 unidade de caldo de carne
0.25 unidade de vinagre
4 colher de sopa de natas

Instruções de preparação:

Descascar e tirar o veio aos camarões. Guardar as cascas. Numa caçarola colocar a manteiga, o azeite e a chalota picada e refogar. Adicionar as cascas e cozinhar durante alguns minutos. Adicionar o caldo de carne e o vinagre, e apurar. Deixar cozinhar até o líquido estar reduzido a metade. Retirar do lume. Separar as cascas do molho. Numa tigela bater a manteiga com as natas. Adicionar ao molho de camarão. Saltear os camarões descascados e cozinhar em lume brando.

Sugestões Adicionais: Servir com pratos de legumes ou com carnes grelhadas.