

ARROZ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz branco
- 1 garrafa de leite de coco (200 ml)
- 300 ml de vinho branco seco
- 400 g de camarão pré-cozido
- 1 pacote pequeno de champinhom fatiado
- 2/3 de xícara de azeitona sem caroço ou fatiada
- 1 pimentão vermelho médio
- 1 pimentão amarelo médio
- 1 pimentão verde grande,
- 1 cebola grande ou 2 médias
- 6 dentes de alho
- 1/2 maço de coentro
- 250 g de queijo coalho em cubos
- 200g de castanha-de-caju (caso não tenha facilidade de achar pode ser amêndoas laminadas ou em último caso amendoim sem pele)
- 2 envelopes de tempero pronto
- 1 envelope de caldo de camarão
- 100 ml de creme de leite
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher de chá rasa azeite de dendê (opcional)
- 250 ml de água
- 2 colheres de manteiga
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro corte todas as verduras em formato cubinho e reserve

Enquanto espera o arroz secar, lave os camarões em água corrente e tempere com um pouco de sal e alho

Após 2 minutos vire os lados dos camarões e deixe por mais 2 minutos, eles devem começar a liberar água e então desligue a frigideira e reserve

Coloque o alho picado e a cebola, espere 1 a 2 minutos e coloque o arroz

Quando começar a ferver tire a tampa e coloque o fogo em médio, com mais ou menos 7 a 8 minutos prove o

arroz ele deve estar na metade do caminho, ainda duro, mas com o cozimento pela metade

Em seguida coloque o leite de coco, as azeitonas e os champinhons e os dois envelopes de tempero pronto e 1 envelope de caldo de camarão

Em torno de 16 minutos de começo do processo, o arroz vai estar quase no ponto, prove e se já estiver totalmente cozido, acrescente o camarão com o caldo que ele soltou

Depois que adicionar o camarão, espere 3 minutos desligue o fogo e acrescente o creme de leite, o queijo e por último o coentro

Já com o arroz na travessa, coloque por cima para decorar e dar crocância ao prato

Usar camarão médio ou grande

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6695-arroz-de-camarao.html>