



Bisque de Camarão com Gambão grelhado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 300 g de Camarão Moçambique Pescanova
- 500 g de Gambão Pescanova
- 200 g de Cebola
- 10 g de Alho
- 150 ml Azeite
- 100 ml Brandy
- 200 ml Vinho Branco
- 1 g de Tomilho Fresco
- 1 g de Louro
- 150 g de Cenoura
- 150 g de Alho Francês
- 300 g Tomate Maduro
- 100 ml de Polpa de Tomate
- 50 g de Aipo rama
- 50 g de Arroz Carolino
- 1 g de Pimenta de moinho
- 100 ml de Natas
- 20 g Manteiga com sal
- 100 g de Crotões de pão

Preparação

1. Cortar grosseiramente a cebola, o aipo, o alho francês e alho. Saltear os legumes em azeite quente. Adicionar o camarão. Deixar refogar. Flamejar com o Brandy. Adicionar o tomate cortado aos cubos, a polpa de tomate e o vinho branco. Deixar ferver. Juntar 200 ml de água. Assim que levantar fervura juntar o arroz e deixar cozer . Opcional: Juntar piri-piri. Triturar e passar por coador. Ferver e adicionar natas. Rectificar temperos. Aveludar com manteiga.

2. Abrir o Gambão ao meio pela barriga sem separar as duas partes. Temperar com sal e pimenta e um fio de azeite. Grelhar com a casca virada para baixo.

3. Empratar retirando o Gambão da casca, colocado no centro do prato, por cima do bisque. Acompanha com crotons.

Receita da autoria dos Chefes Teresa Silva e António Pires - Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g