



Caldo de Camarão by Chefe Miguel Mesquita



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas

Ingredientes

- 500g de Camarão Vannamei Pescanova
- 2 talos de aipo
- 1 cebola
- 1 alho francês
- 1 cenoura
- 100ml de vinho branco
- 1 folha de louro
- q.b. salsa
- q.b. coentros
- q.b. azeite

Preparação

1. Comece por descascar o camarão. Reserve o miolo, as cascas e as ca-beças do camarão;
2. Num tacho com um fio de azeite salteie as cabeças e cascas de cama-rão durante cerca de 3 minutos, mexendo sempre;
3. Junte o vinho branco e deixe evaporar um pouco;
4. De seguida junte a cebola picada, a cenoura e o aipo cortado em peda-ços. Deixe refogar até ganhar um pouco de cor;
5. Faça um raminho de cheiros com 1 folha de alho francês, 1 talo de aipo, salsa, coentros e folha de louro;
6. Junte o raminho de cheiros e água até cobrir completamente todos os ingredientes;
7. Deixe ferver até reduzir para cerca de metade;
8. Coe todos os ingredientes e reserve o caldo. Pode usar de imediato ou congelar se necessário.

Produtos Associados



Camarão Cozido
Vannamei 30/40
500 g



Camarão Cozido
Vannamei 40/60
1 kg



Camarão
Vannamei
2 kg