



AÇORDA DE CAMARÃO



Peixe



26 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 400 g de pão sem cõdea (de preferência pão alentejano)
- Água quente q.b.
- 4 dentes de alho
- 50 g de azeite
- 400 g de camarão cru sem casca (já descongelado)
- 280 g de água
- 1 cubo de caldo de marisco
- 1 pitada de sal
- Piri-piri a gosto (opcional)
- Coentros picados q.b

Preparação

- 1º** Corte o pão em pedaços e escale-o em água bem quente durante alguns minutos. Escorra-o, com a ajuda do cesto, pressionando para retirar o excesso de água. Reserve.
- 2º** Coloque o alho no copo e programe a Função Triturar. Faça descer o que se acumulou nas paredes do copo, com a espátula.
- 3º** Junte o azeite e programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 4º** Adicione o camarão (descongelado e escorrido) e regule 5 minutos, a 120°C, velocidade 2 na Rotação Inversa. Retire os camarões do copo e reserve-os (deixando ficar no copo a água da cozedura dos camarões).
- 5º** Insira o misturador sobre a lâmina e junte o pão bem escorrido, a água, o cubo de caldo, o sal e o piri-piri. Programe 10 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 6º** No final do tempo programado, junte os camarões reservados e os coentros picados, envolva com a espátula e regule mais 5 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa. Se preferir a açorda menos consistente, junte um pouco de água e programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.
- 7º** Polvilhe com coentros picados antes de servir.

Nota: Quer saber um segredo de chef? Na altura de servir, adicione uma gema de ovo crua à açorda, misturando rapidamente com a espátula.

Dica: Quer saber um segredo de chef? Na altura de servir, adicione uma gema de ovo crua à açorda, misturando rapidamente com a espátula.