



Chef Joca Pontes
Receita Arroz de Camarões e Aïoli de leite
Rendimento 4 porções
Arroz de Camarões

600 gramas de arroz branco pré cozido;
500 gramas de camarões inteiros limpos;
250 gramas de filé de peixe branco;
50 gramas de cenoura picada em cubinhos;
50 gramas de cebola roxa picada em cubinhos;
50 gramas de tomate picado em cubinhos;
5 gramas de coentro picado;
10 gramas de salsinha picada;
10 gramas de cebolinha em rodelas;
½ pimenta dedo-de-moça picada;
1 pimenta de cheiro picada;
1 dente de alho picado;
1 colher de sopa (20 gramas) de manteiga;
50 mL de vinho branco seco;
300 mL de caldo de camarão (ver receita).

Caldo de camarão

200 gramas de cascas e cabeças de camarão;
2 dentes de alho;
50 gramas cebola picada;
50 gramas de tomate picado;
50 gramas de cenoura picada;
20g de salsão picado;
5 gramas de coentro picado;
5 gramas de salsinha picada;
1 folha de louro;
5 gramas de gengibre ralado;
20 gramas de extrato de tomate;
50 mL de vinho branco seco;
50 mL de leite de coco;
1 L de água.

Aïoli de leite

150 mL de leite;
1 pedaço de miolo de pão;
1 dente de alho;
10 mL de vinagre de vinho;
100 mL de óleo de milho;
100 mL de azeite.

Modo de Preparo

1. Refogue em fogo alto os camarões e o filé de peixe, por cerca de 3 minutos, reserve;
2. Na mesma panela, adicione a manteiga, o alho, as pimentas, as ervas, a cebola e a cenoura;
3. Refogue bem, depois adicione o tomate, o arroz, os camarões e o peixe, adicione o vinho branco e o caldo de camarão para deglaçar;
4. Verifique o sal.

Modo de Preparo

1. Refogue as cascas e cabeças de camarão com as verduras e hortaliças; tempere com sal e pimenta;
2. Adicione o extrato, mexa bem, depois coloque o vinho branco, o leite de coco e a água;
3. Deixe cozinhar em fogo médio e sem tampa por 30 minutos;
4. Bata tudo no liquidificador e passe na peneira.

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador o leite, o miolo de pão, o vinagre e o alho;
2. Com a máquina funcionando, adicione pouco-a-pouco o óleo de milho e depois o azeite;
3. Tempere com sal e pimenta do reino.