

Caldo de Camarão

Aproveite as cascas e cabeças do camarão para esta receita de caldo de camarão. Depois de frio, pode congelar para utilizar mais tarde.

Ingredientes

Cascas e cabeças de camarão	320 g
Azeite	2 c. de sopa
Alho	2 dentes
Pele e topos de cenoura	50 g
Cascas de cebola	20 g
Talos de aipo	80 g
Parte verde do alho-francês	80 g
Malagueta piri-piri	1 unidade
Água	1,5 L

Preparação

Passo 1

Ferva lenta e prolongadamente (1 a 2 horas) os ingredientes na água.

Passo 2

Se quiser, pode ainda acrescentar tiras de casca de limão.

Passo 3

Com uma escumadeira, vá retirando a espuma que se for formando.

Passo 4

No final, coe o caldo através de um coador de rede fina.

Passo 5

Congele em frascos ou cuvetes devidamente identificados.



Trabalho realizado por: Rodrigo Carvalho nº24 e Tiago Brito nº25