



## Restaurante e Pousada Belo Rio



### **Creme de frutos do mar suave ao leite de coco**

#### **Ingredientes para os frutos do mar:**

200 g de camarão sem casca e sem cabeça; 200 g de aratu ; 200 g de polvo cozido; 2 colheres de sopa de suco de limão; Sal ,pimenta do reino a gosto; Tempero pronto pra frutos do mar; 02 colheres de sopa de azeite; 4 dentes de alho picados

#### **Para o creme suave de leite de coco**

2 colheres de sopa de azeite; 2 colheres de sopa de trigo; 1 xic. de chá de leite de coco; 1 xic. de chá de leite; sal e pimenta a gosto

#### **Tempero para os frutos do mar**

4 tomates picados; ½ cebola; 100 ml de azeite; 2 colheres de sopa de coentro

#### **Modo de preparo:**

##### **Frutos do mar**

Junte os frutos do mar e tempere com o limão o sal a pimenta do reino e o tempero para frutos do mar.

Refolgue o alho acrescente os frutos do mar deixe ferver por 10 min. Acrescente o tempero para os frutos do mar deixe cozinhar por mais ou menos 15 min.

Acrescente o creme suave de leite de coco.

##### **Creme suave de leite de coco**

Aqueça o azeite e aos poucos acrescente o trigo tempere com o sal a pimenta do reino, aos poucos acrescente o leite de coco

E o leite deixe engrossar.

##### **Tempero para os frutos do mar**

Passar todos os ingredientes no liquidificador e tempere com sal e pimenta a gosto.