



## Rainha do Mar

Receita: Escondidinho de camarão e macaxeira

**Nome sugerido para o prato:** Camarão a Yuca

Foto 04 PROQUAH (67,0 kb)

### Ingredientes:

- 200 g de macaxeira cozida
- 100 ml de caldo de camarão
- 200 g de camarão medio
- 1 folha de louro
- 2 colheres de sopa de tomates picados
- 2 colheres de sopa de cebola picadas
- 1 colher de sopa de coentro picado
- 1 colher de sopa de cebolinho picado
- 1 colher de chá de manteiga
- Sal e pimenta do reino a gosto



### Modo de preparo:

Passar a macaxeira cozida com o caldo de camarão no liquidificador. Refogar a cebola, o tomate, o coentro e o cebolinho, acrescentar as folhas de louro e o camarão.

Temperar com sal, pimenta do reino a gosto. Intercalar o pure de macaxeira e camarão com refogado de camarão, finalizar com o pure e servir quente.