



Bar do Zuzinha



Receita: Peixe com crosta de coentro e batata doce palha
Nome sugerido para o prato: Pescado a Yucatan
Foto 12 PROQUA (69,4 kb)

Ingredientes:

- 1 peixe inteiro sem as vísceras com mais ou menos 1,8 kg
- 4 colheres de sopa de coentro picado
- Sal, limão e pimenta do reino a gosto
- 1 batata doce (grande) descascada
- 2 tomates sem sementes cortadas em cubos
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 xic de óleo
- 1 pitada de cominho

Modo de preparo:

Tempere o peixe com o sal, a pimenta e o limão a gosto. Frite o peixe no óleo até dourar, acrescente o coentro picado, deixe fritar por mais ou menos 1 minuto a cada lado.
Misture os tomates com azeite, sal e o cominho.
Passe a batata doce crua em um ralador fino de legumes, frite em óleo quente até dourá-las.