

# Açorda de camarão

Peixe —    60 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/acorda-de-camarao](http://chef.continente.pt/receitas/acorda-de-camarao)



## Ingredientes

800g de camarão  
2 ovos  
250g de pão duro  
3 dentes de alho  
0,5l de azeite  
Coentros q.b.  
Sal q.b.

## Confeção

1. Coza os camarões em água com sal. Escorra-os e reserve a água da cozedura. Num tacho, aloure os dentes de alho no azeite. Introduza o pão, previamente amolecido na água de cozer o camarão.
2. Deixe ferver, mexendo sempre de maneira a obter uma açorda macia. Tempere com sal. Junte os camarões ao preparado anterior, o ovo e os coentros e mexa. Sirva de imediato.