

Tamboril à americana

Peixe —    29 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tamboril-americana



Ingredientes

1000 g de tamboril cortado em pedaços
1 fio de azeite
Sal a gosto
50 g de vinho branco (50 ml aprox.)
150 g de cebola
2 dentes de alho
25 g de azeite
2 tomates frescos pelados
300 g de água
1 caldo de marisco
Piripíri moído a gosto
20 g de aguardente ou brandy (20 ml aprox.)
Farinha para panar
Coentros picados q.b.
350 g de miolo de camarão ou camarão descascado (fresco ou já descongelado)

Confeção

1. Corte o tamboril aos pedaços e tempere-o com um fio de azeite, sal e vinho branco. Reserve.
2. Coloque no copo a cebola aos pedaços e os dentes de alho e pressione a Função Triturar . Com a ajuda da espátula, faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo.
3. Junte o azeite e o tomate e pressione a Função Triturar. Com a espátula, volte a baixar o que se acumulou nas paredes do copo.
4. Refogue 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
5. Adicione a água, o cubo de caldo, piripíri moído a gosto e a aguardente e programe 10 minutos, a 100°C na velocidade 2.
6. Triture o molho durante 15 segundos na velocidade 6.
7. Passe o tamboril por farinha, sacudindo o excesso, e introduza-o no copo. Programe 13 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa
8. Quando faltarem 3 minutos para o tempo terminar incorpore os camarões e os coentros. Retifique os temperos, se necessário.
9. **Dica**
Acompanhe com um arroz basmati.