Sopas

CREME DE CAMARÃO

Receita Oficial
Fácil
30 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 400 G CAMARÃO CRU, INTEIRO
- 50 G BATATAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTES DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 60 G FUNCHO
- 50 G ALHO-FRANCÊS (APENAS A PARTE BRANCA)
- 400 G POLPA DE TOMATE
- 5 CL VINHO BRANCO
- 20 CL CALDO DE PEIXE
- 5 CL NATAS
- PIMENTA DE ESPELTA
- CEBOLINHO
- PÃO TORRADO
- SAL

CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-as em quartos. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente.
2. Coloque a cebola, o alho, o azeite e os camarões na taça com a lâmina picadora. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 5 min. sem a tampa.
3. Junte o funcho, as batatas, o alho francês, a polpa de tomate, o vinho branco, o caldo de peixe, a pimenta e o sal. Seleccione o programa P3 de cozedura lenta durante 20 min. sem a tampa.
4. No final da cozedura, junte as natas e utilize a função Pulse durante 1 min.
5. Escorra a preparação num passador calcando por forma a obter a maior quantidade possível de sumo. Sirva quente ou frio com pão torrado polvilhado com cebolinho.