

# CAMARÃO FRITO



## INGREDIENTES

- 500 GR DE CAMARÃO
- CASCA DE 1 CEBOLA
- 1,5 LT DE ÁGUA
- 1 C. SOPA DE SAL GROSSO
- AZEITE Q.B.
- 1 C. SOPA DE MANTEIGA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 C. SOPA DE WHISKY
- 1 MALAGUETA
- 1 C. SOBREMESA DE MOSTARDA DIJON
- 1 C. SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 1 RODELA DE LIMÃO PARA DECORAR

## CONFEÇÃO

1. Colocar a água na taça e selecionar o programa Steam 100°, 7 min (ou até começar a ferver).
2. Juntar o camarão e o sal e selecionar o programa manual, 100°, 3 min.
3. Retirar logo o camarão para um coador e passar por água bem fria, ou coar e colocar no frigorífico (isto é para parar o processo de cozedura só camarão).
4. Pode servir assim o camarão cozido, ou fazer o seguinte:
5. Numa frigideira colocar um fio de azeite e a manteiga e deixar aquecer bem. Juntar o camarão, o whisky, o dente de alho partido em fatias finas, e a malagueta.
6. Deixar apurar e juntar o sumo do limão e a mostarda, mexer bem e servir com uma rodela de limão.