

# CREME DE CAMARÃO



## CONFEÇÃO

1. Descasque os camarões. Descasque a cebola e as cenouras e corte-as em pedaços. Arranje o alho-francês e corte-o também em pedaços. Deite tudo na taça do robot com a lâmina picadora, junte o azeite, a polpa de tomate, as cascas e as cabeças dos camarões e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, a 100°C, na velocidade 3 durante 15 minutos.
2. Acrescente depois 1 L de água e a farinha, tempere com sal e picante e programe a 120°C e velocidade 5 durante 10 minutos. Ligue depois na velocidade 12 durante 30 segundos.
3. Passe pelo passador de rede e verta novamente para a taça do robot. Adicione os camarões descascados e programe na velocidade 2, a 120°C, durante 10 minutos. Sirva com cubinhos de pão torrado.

## INGREDIENTES

- 500 G DE CAMARÕES COM CASCA
- 2 CENOURAS
- 1 ALHO-FRANCÊS
- 1 CEBOLA
- 50 G DE FARINHA
- 3 COLHERES (SOPA) DE POLPA DE TOMATE
- 3 COLHERES (SOPA) DE AZEITE
- CUBINHOS DE PÃO TORRADOS Q.B.
- SAL E PICANTE Q.B.