

Moqueca de Peixe

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

1 kg de postas de pescada congelada
10 camarões grandes
1 limão
1 cebola
3 dentes de alho
4 tomates pelados
1 pimento verde
1 pimento vermelho
5 c. sopa de azeite Truncado
1 c. de café de açafraão em pó
3 dl de leite de coco
1 raminho de coentros
Sal Marinho Rui simeão



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Casa de Compostela Sauvignon Blanc Branco 2016



PREPARAÇÃO

Deixe descongelar a pescada e o camarão. Limpe a pescada, retire a espinha central, lave-a e seque-a. Descasque os camarões e junte-os à pescada. Regue tudo com o sumo do limão.

Descasque a cebola e os alhos, pique tudo muito fino e deite para um tacho. Corte os pimentos ao meio, retire as pevides e peles brancas e corte em cubos pequenos. Junte ao tacho com a cebola e o azeite e leve ao lume.

Deixe cozinhar até a cebola ficar macia. Junte o tomate picado, os pimentos e mexa. Junte o açafraão, o leite de coco e tempere de sal e pimenta. Deixe ferver.

Junte a pescada e o camarão e deixe e cozinhar durante 10 minutos. Junte os coentros e sirva com arroz branco.

