



Frango Cremoso Com Camarões



3 Pax



20min



Fácil

Ingredientes

2 peitos de frango lusiaves 400 gr
60 ml de vinho branco
2 colheres de sopa de creme de marisco
1/2 limão
1 colher de sopa de concentrado de tomate
1 malagueta encarnada
250 gr de miolo de camarão grande
Azeite
3 dentes de alho
60 ml de leite
Louro
Hortelã
Sal

Preparação

Começamos por cortar o peito de frango em tiras bem grossas e depois em cubos. Temperamos com sal e envolvemos para que todo o frango fique temperado. Para prepararmos a marinada, numa tigela pomos o creme de marisco e juntamos cerca de 3 colheres de sopa de azeite e mexemos muito bem. Acrescentamos o concentrado de tomate e o sumo de 1/2 limão e voltamos a mexer. Envolvemos o frango muito bem na marinada que preparámos e deixamos no frio cerca de 10 minutos. Enquanto o frango está a marinar vamos picar a malagueta e as 3 cabeças de alho bem fininhas. Pomos uma frigideira ao lume com um pouco de azeite, juntamos o alho e a malagueta envolvemos no azeite e vamos salteamos o camarão cerca de 4 minutos. Quando estiver quase pronto temperamos com um pouco

de sal e retiramos do lume. Num wok pomos um pouco de azeite a aquecer com uma folha de louro e vamos cozinhar o frango com a marinada em lume bem alto. Assim que começar a ficar douradinho acrescentamos o vinho branco e deixamos que evapore um pouco e que se junte à marinada criando um molho cremoso. Deixamos ferver e deitamos o leite, mexemos tudo muito bem e deixamos levantar fervura. Juntamos os camarões, envolvemos no molho e finalizamos com umas folhas de hortelã.