

## RECEITA:

# Bisque de Camarão



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
50 minutos



**Rendimento**  
6 porções



## INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de camarão cinza médio
- 50 ml de azeite de oliva
- 150 ml de conhaque
- 1 1/2 litro de água
- Suco de 2 limões
- 150 g de cebola roxa brunoise
- 50 g de alho brunoise
- **500 g de Tomate Triturado Pomarola**
- 500 ml de creme de leite fresco
- 50 ml de manteiga sem sal
- Sal e pimenta do reino moídos na hora



## MODO DE PREPARO

- 1 - Limpe os camarões, reserve a casca e descarte a cabeça.
- 2 - Em uma panela, aqueça o azeite e coloque as cascas do camarão.
- 3 - Deixe as cascas tostarem por aproximadamente 5 minutos.
- 4 - Adicione o conhaque e deixe evaporar.
- 5 - Adicione a água e abaixe o fogo.
- 6 - Deixe ferver por 15 minutos.
- 7 - Retire do fogo e bata no liquidificador. Depois, peneire o caldo e reserve.
- 8 - Tempere o camarão limpo eviscerado com o sal e o suco de limão.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive

## RECEITA:

# Bisque de Camarão

---



## MODO DE PREPARO

- 9 - Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola e o alho.
- 10 - Acrescente o Tomate Triturado Pomarola e refogue bem.
- 11 - Acrescente o camarão e cozinhe por cerca de 5 minutos.
- 12 - Retire do fogo e transfira para o liquidificador.
- 13 - Bata com o caldo reservado aquecido até ficar homogêneo.
- 14 - Coloque de volta na panela, adicione o creme de leite fresco e retorne ao fogo até aquecer bem.
- 15 - Regule o sal e a pimenta do reino.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)