

Cuscuz de camarão – Buffet Charlô

Essa receita recebemos da Assessoria de imprensa do Buffet Charlô! Experimentamos e realmente é uma delícia!

Ótima opção para fazer nas festas de Final do Ano.

Cuscuz de camarão



[Clique para ampliar](#)

Tempo de Preparo: aproximadamente 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 20 porções

Ingredientes

Para Servir a Parte:

45 unidades de camarão pistola limpo

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

20 ml de azeite de oliva (para temperar)

40 ml de azeite (para refogar)

Cuscuz (massa):

400g de tomate sem semente picado em cubos

10g de salsa picada

250g de repolho picado em cubos pequenos

180g de cebola picada em cubos

800g de camarão médio limpo sem rabo

2lt de caldo de camarão

200g de palmito em conserva picado

100g de extrato de tomate

150g de azeitona verde sem caroço picada

200g de ervilha em conserva

200g de bacon picado em cubos pequenos

15g de pimenta dedo de moça picada (sem semente)

200ml de azeite de oliva

300g de farinha de mandioca biju

400g de farinha de milho

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Para decorar:

4 unidades de camarão pistola limpo sem o rabo cozido (para decorar)

2 ovos caipiras cozidos (*nós colocamos palmito em rodelas*)

Modo de preparo:

Em uma tigela misture as farinhas e reserve. Em uma frigideira aquecida coloque um fio de azeite e refogue o camarão médio até que esteja rosado. Reserve. Em uma panela grande aquecida coloque o azeite e acrescente o bacon e a cebola, quando dourar junte os tomates, o extrato de tomate e a pimenta dedo de moça e refogue por 2 minutos. Depois coloque o repolho e deixe cozer até que esteja macio, em seguida acrescente o caldo de camarão, o palmito, as azeitonas, a salsa picada, as ervilhas e o camarão médio refogado. Assim que levantar fervura reduza o fogo. Ajuste o sal e a pimenta.

Com o fogo reduzido, acrescente as farinhas aos poucos e vá mexendo até virar uma massa consistente. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos mexendo de vez em quando para não queimar o fundo.

Unte uma forma de buraco no meio de 30cm com azeite e decore o fundo da forma com o camarão pistola cozido e rodela de ovo (nós colocamos palmito). Coloque a massa ainda quente e vá apertando na forma até que fique rente.

Desenforme ainda morno (*quase frio é mais fácil*) e sirva com o camarão pistola em volta (*nós colocamos no meio*).



[Clique para ampliar](#)

Modo de preparo decoração:

Tempere o camarão com sal, pimenta e azeite. Deixe descansar por 15 minutos.

Em uma frigideira aquecida, coloque o azeite e salteie o camarão até que esteja rosado. Esse processo leva aproximadamente 5 minutos.