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 rodelas 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.