

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.

Bolinho de garoupa

Ótimo para receber seus convidados no verão!



Ingredientes:

- 300 gr. de garoupa;
- 300 g de batata;
- 1 celoba picada;
- 1 colher de azeite;
- 2 ovo;
- 3 colheres de trigo;
- Cheiro verde e pimenta do reino a gosto;
- Óleo para fritar;
- Farinha de rosca (ou panko) para empanar.

Modo de fazer:

Faça um caldo de peixe com as partes menos nobres da garoupa – postas mais finas, rabo e cabeça (fica bem saboroso e pode ser utilizado para fazer molhos reduzidos ou para risotos de frutos do mar).

Para o caldo: Refogue a cebola, tomate com azeite e coloque o peixe e deixe refogar por alguns minutos, adicione água fervente, acerte o sal e deixe cozinhar o peixe por uns 10 minutos. Separe o peixe e desfie; Coe o caldo e cozinhe a

batata em cubos neste caldo, depois de cozida tire do caldo e deixe esfriar e amasse- as, adicione um ovo, a garoupa desfiada e um pouco de farinha de trigo (até dar o ponto da massa). Faça bolinha, passe no ovo batido e na farinha de rosca ou panko e frite em óleo bem quente.



[Clique para ampliar](#)

Sirva com molho de pimenta!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Arroz de polvo (com linguiça)

Receita ótima para receber!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 2 kg de polvo (tentáculos);
- 200 ml de vinho tinto;
- 1 cebola;
- 150 ml de azeite;
- 2 dentes de alho;
- 2 tomates pelados;
- 350 gr. de arroz (tipo amarelão);
- Salsinha;
- 2 linguiças (tipo Blumenau; chouriço ou calabresa)
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Limpe o polvo das peles e lave bem. Depois de lavado, corte em pedaços pequenos.

Corte a cebola e os dentes de alho, e os tomates em pedaços pequenos.

Em uma panela no fogo com o azeite, refogue o alho e a cebola. Acrescente os tomates. Adicione o polvo e deixe refogar por uns minutos.

Junte o vinho e um pouco de água. Deixe cozinhar. Tempere com sal. Quando o polvo estiver cozido, coloque o arroz, devendo cozinhar mais 15 minutos. Polvilhe a salsa picadinha.

Como sugestão: Fritamos uma linguiça tipo Blumenau (pode ser chouriço ou calabresa) e colocamos em cima e ficou muito bom!



[clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Arroz de siri

Receita bem gostosa! Apimentada e com um toque adocicado!
Ótima idéia para um almoço na praia!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de carne de siri;
- 200 ml de leite de coco;
- 1 pimenta dedo de moça;
- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alhos picados;
- salsinha e cebolinha a gosto;
- 1 taca de vinho branco;

- 2 xícara de arroz amarelo;
- 1 caldo de camarão/peixe
- sal a gosto;
- manteiga;
- azeite.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o alho e a pimenta com uma colher de manteiga e uma de azeite por 5 min em fogo baixo e depois coloque a carne de siri. Misture e mantenha em fogo baixo... Faça o *deglace* com vinho branco e por ultimo o leite de côco. Acerte o sal e pimenta do reino se achar necessario. Acrescente o arroz cozido na agua com caldo (peixe/camarão). Coloque a cebolinha e a salsinha para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: facil

CUSTO: \$

Camarão Indiano

Camarão com um toque indiano delicioso e fácil!



Clique para ampliar

Vamos fazer para 04 pessoas.

Ingredientes:

- 1 kg de camarão rosa
- 100 ml de leite de côco
- 1 cebola picada
- 4 dente de alho fatiado
- 1 colher de manteiga
- Fio de azeite de oliva

- Limão
- Sal e pimenta
- Curry a gosto
- salsinha e cebolinha picadas
- Castanha de Caju picada

Modo de fazer

Tempere os camarões com sal e pimenta.

Leve ao fogo uma panela, coloque a manteiga e o azeite, o alho e a cebola até ficar transparente.

Adicione os camarões e cozinhe por 5 minutos, adicione o curry , e por último o leite de coco e desligue. Coloque a salsinha e a cebolinha picada.

Salpique com castanha de caju e sirva em seguida. Para acompanhar sugerimos arroz basmati (ou branco). Rápido de e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Bacalhau Confit com batatas crispy

A receita de hoje é um delicioso lombo de bacalhau *confitado*.

Super fácil!



[Clique para ampliar](#)

- 1 posta de bacalhau dessalgado por pessoa;
- azeite suficiente para cobrir as postas de bacalhau;
- cebola, alho e azeitonas pretas a gosto;

Modo de fazer:

Tempere o azeite com a cebola cortada em pedaços, os dentes de alho inteiros e azeitonas, e aqueça a 120º graus no fogo (em uma panela que possa ir ao forno). Coloque as postas.

Pré-aqueça o forno a 120º e coloque a panela para assar por 40 minutos.

Para as batatas crispy vamos utilizar o azeite que cozinhou o bacalhau. Fatie bem fininha as batatas (1 batata por pessoa), nós utilizamos um mandolim, regue com o azeite e coloque no forno por 15 minutos e depois vire e deixe por mais 15 minutos (ou até dourar).

Sirva com ovo picado e arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Camarão com molho de limão e nata

Receita deliciosa de um camarão para ser servido com massa, ou outro acompanhamento! Servimos com uma massa *nero di sepia* – que é feita com a tinta de lula e combina super bem com frutos do mar, além da apresentação ficar linda!



Clique para ampliar

Ingredientes para 04 pessoas:

- 400 gr de Camarão (4 ou 5 camarões grandes por pessoa);
- 2 colheres de manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- Suco de 1 limão siciliano.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com a manteiga ate de fique transparente (por uns 5 minutos), faça o *deglace* com o vinho branco (colocar e deixar evaporar o álcool por 3 minutos). Adicione o suco de limão e por último a nata.

Para o camarão, tempere com sal e pimenta do reino e limão, e grelhe numa frigideira bem quente com bem pouca manteiga.



[Clique para ampliar](#)

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem (varia de acordo com a marca). Coloque o molho no fundo do prato, e a massa e os camarões grelhados por cima. Ou se preferir misture a massa com o molho e os camarões já grelhados.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Vieiras grelhadas com risoto de aspargos

Depois de alguns dias de férias, hoje a receita é especial! Com ingredientes que adoramos: vieiras e aspargos! Vamos fazer para 04 pessoas!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 4 vieiras grandes ou 6 pequenas por pessoa;
- aspargos a gosto;
- 200 gr. de parmesão ralado;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;

- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Para as vieiras:

Temperar com sal, pimenta e limão. E grelhar com um pouco de manteiga 1 minuto cada lado.



[Clique para ampliar](#)

Para o risoto:

Grelhar os aspargos na manteiga e reserve. Para o passo a passo do risoto básico, [clique aqui](#). Para finalizar misture queijo parmesão e o aspargo picado. Separe a ponta de cima para decoração.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Saint Martin – Restaurantes

Fomos a Saint Martin, uma ilha do Caribe para passar as férias, e nos surpreendemos com a culinária de lá... A ilha tem uma parte francesa e holandesa, mas a francesa superou as expectativas.

A apresentação e ingredientes típicos franceses foram os meus escolhidos aqui:



[clique para ampliar](#)

Esse foi o L`Astrolabe, um ambiente agradável de frente pra uma piscina no Orient Baie... Pedimos de entrada uma trilogia de foie gras, com dois tipos de terrine e o próprio foie gras. Como prato principal vieiras grelhadas na cama de amendoas e purê de batata e camarões grelhados com risoto e molho bisque. A sobremesa foi um mil folhas de chocolate branco com amoras. (\$\$)



[clique para ampliar](#)

Esse restaurante foi o Spiga, um restaurante italiano em Grand Case... Apesar de ser um italiano perdido no meio dos franceses... foi meu preferido... Fomos 2 vezes.

Na foto duas entradas: o crabcake com mini-rucula e mostarda e o carpaccio. As massas são maravilhosas, mas esse peixe (seabass) com risoto tava delicioso... Cheesecake de mascarpone com calda de caramelo... dos deuses! (\$\$)

Para um jantar mais refinado, com uma vista linda para o mar do Caribe, em um dos melhores hotéis de Saint Martin, eu recomendo o Terres Basses, mais caro que os outros, mas com pratos mais delicados e elaborados.



clique para ampliar

Pedimos foie gras de entrada com molho de abacaxi... Os pratos principais foram: cordeiro com legumes e lagosta com molho de baunilha... Finalizamos com variedade de citricos de sobremesa, com sorbet, mousse e creme. (\$\$\$\$)

O ultimo dos escolhidos foi o Le Tastevin... restaurante francês em Grand Case (esse bairro tem varios restaurantes, um do lado do outro).



clique para ampliar

Entradas: ravioli de pato confit e terrine de lagosta com foie gras.

Pratos: Carre de cordeiro e magret de canard, ambos acompanhados de nhoque com molho de parmesão.

Camarão com rösti de aipim e molho de cogumelos

A receita de hoje é sofisticada! Ideal para impressionar seus convidados com um sabor diferente e surpreendente. Vamos fazer para 04 pessoas.



Ingredientes:

- 500 gr. de aipim/mandioca/macaxeira;
- 300 gr. de cogumelos paris;
- 400 gr. de camarão;
- manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 3 colheres de parmesão ralado;
- meia taça de vinho do porto;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

1. Aipim/mandioca/macaxeira

Cozinhe até ficar al dente, espere esfriar e rale. Com a ajuda de um aro faça discos, e frite em óleo quente (virando com cuidado), depois coloque no forno por 15 minutos.



2. Molho de Cogumelos

Refoque na manteiga os cogumelos paris com a cebola cortadinha, sal e pimenta. Faça *deglacê* com vinho do porto e acrescente o queijo parmesão ralado e desligue.

3. Camarões

Grelhe os camarões temperados com sal e pimenta.

Montagem: Coloque o molho de cogumelos, o aipim rösti e os camarões grelhados por cima.

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$