

# Camarão com molho de mel, gengibre e laranja

Olá, fiz uma receita de um molho delicioso, combina com peixe e frutos do mar. É um molho cítrico e agridoce que vai vinho, mel, gengibre e laranja. Fiz com camarões grelhados e um arroz branco com lascas de amêndoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para o molho:

- 1 copo de suco de laranja coado;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 colher (sopa) de cebola ralada;
- 1/2 colher (sopa) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de mostarda;
- 1 colher (sopa) de mel;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola e o gengibre na manteiga por 5 minutos e em seguida o vinho. Depois de evaporar coloque o suco e deixe por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando. Coloque o mel e a mostarda e deixe reduzir pela metade, mexendo de vez em quando. Acrescente o sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Para os camarões: Separe 4 a 5 camarões por pessoa (dependendo do tamanho) e tempere com sal e pimenta. Grelhe na manteiga com alho por 5 minutos.



clique para ampliar

Só montar o prato com arroz, as amêndoas por cima, os camarões e o molho a parte.



clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

# Tartare de salmão



clique para ampliar

Olá, vou fazer uma receita de tartare de salmão bem fácil, que eu peguei do livro *A Dieta do Chef*, de Roland Villard! Esse livro é muito bom... São receitas super elaboradas e mais leves, demonstrando que dá pra comer muito bem sem engordar. Já fiz algumas, vou postar também. Esse era um tartare de salmão com chutney de beringela. Eu dispensei a beringela e fiz só o tartare.

Ingredientes:

- 400g de salmão em cubos de 0.5 cm (parte mais difícil, a próxima vez eu peço pra cortarem no mercado);
- 1 colher (sopa) de suco de limão;
- 1 colher (chá) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de maionese (eu usei Hellman's, normal ainda, que vergonha!);
- 1/2 colher (sopa) de salsinha picada;
- 1/2 colher (sopa) de cebolinha picada;
- 1/2 colher (sopa) de manjericão picado;
- sal e pimenta do reino a gosto,
- redução de balsâmico (para decorar).



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Tempere o salmão já picado com sal e pimenta e em seguida coloque o suco de limão. Depois coloque todos os outros ingredientes, misturando bem.

Eu decorei com redução de aceto balsâmico (já comprei assim, não fiz) e caviar. Servi com as torradinhas de sempre.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média (só porque tem que cortar o peixe)

CUSTO: \$\$