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.

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: $$

Filé a poivre vert

Receita deliciosa e super fácil!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 4 medalhões de filé mignon de 100g cada;
– 2 colheres de sopa de manteiga
– 50ml de conhaque
- 100ml de creme de leite
– 2 colheres de sopa de azeite
- pimenta verde em grãos

Modo de fazer dos medalhões clique aqui. Reserve.

Para o molho: Amasse as pimentas num pilão ou com ajuda da lateral de uma faca. Na mesma panela que os filés foram selados, faça o *deglace* com o conhaque e flambe. Acrescente as pimentas amassadas e o creme de leite e deixe reduzir um pouco.



Clique para ampliar

Sirva os Filé com o molho por cima ou ao lado acompanhado de batatas fritas ou portuguesas!

TEMPO: 20 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Camarão na Moranga

Receita ótima para receber para um almoço ou jantar, que você pode preparar tudo antes dos seus convidados chegar e surpreender a todos.



Clique para ampliar

.

Ingredientes:

– 1 Kg de camarão rosa descascado;

– suco de meio limão;

– 1 cebola cortadinha;

– 5 dentes de alho;

– 200 ml de creme de leite;

– 1 moranga grande; (fizemos uma pequena só para foto)

– 300 gr. de requeijão tipo catupiry;

– sal e pimenta a gosto;

– azeite.

Camarão:

Refogue com azeite a cebola e o alho, por aproximadamente 5 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Adicione sal e pimenta a gosto. Quando o refogado estiver pronto, adicione os camarões já temperados com sal e limão e por ultimo o creme de leite, deixe cozinhando por mais uns 5-10 minutos, e reserve.

Moranga:

Após retirar o miolo com as sementes, e fazer uma tampa com a parte superior da moranga (em alguns supermercados já vendem assim), embrulhe em papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

Montagem:

Retire a moranga do forno e forre com requeijão, adicione o refogado, e cubra com mais requeijão. Coloque no forno por mais 15 minutos para gratinar. Retire e sirva em seguida, acompanhado em arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

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 moca;

– 1 cebola cortadinha;

– 2 dentes de alhos picados;

– salsinha e cebolinha a gosto;

– 1 taca de vinho branco;

– 2 xicara de arroz amarelão;

– 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… Faca 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: $$

Polenta com cogumelos, fonduta de queijo e gema mole

Receita para uma refeição sem carne mais cheia de sabor e super fácil.



Clique para ampliar

Vamos fazer para 04 pessoas:

– Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou manteiga trufada.



Clique para ampliar

Misture 1 xícara da polenta com 4 xícaras de água. Leve ao fogo médio até que esteja com a consistência que você prefere, eu preferi mais molinha. Salgue a gosto. Eu ainda coloquei uma colher de manteiga para ficar bem macia.

– Cogumelos:



Clique para ampliar

Ingredientes:

– 200 gramas de Shitake ou cogumelos paris;

– 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;

– 1 colher (sopa) de manteiga;

– sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto.

– Fonduta de queijo: utilize o queijo de sua preferência, nós utilizamos o queijo gouda.

Ingredientes:

– 200 gr. de queijo gouda em cubos;

– 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco).

Modo de fazer: Em uma panela aqueça o creme de leite e vá adicionando o queijo aos poucos.

Montagem:

Coloque a polenta assim que tirar do fogo, abra um buraco para colocar a gema, cubra com a fonduta de queijo bem quente (irá cozinhar levemente a gema) e adicione os cogumelos.





Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: $

Filé Wellington

Receita deliciosa para impressionar seus convidados! Foi sucesso no programa de TV Masterchef! Fica delicioso e lindo! E não é tão difícil quanto parece! Vamos fazer? Esta receita é para 06 pessoas!



Clique para ampliar

Ingredientes

– 600g de filé mignon limpo e cortado em formato cilíndrico;

– 250g cogumelos Paris frescos;

– 1 cebola picada;

– 1 copo de água;

– 2 dentes de alho picado;

– 100ml creme de leite fresco;

– 14 fatias de bacon fatiado;

– 400g de massa folhada congelada (usamos AROSA);

– 2 gemas;

– Azeite;

– Sal e pimenta do reino.

Modo de fazer:

1º Pure de Cogumelos:



Clique para ampliar

Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta e deixe na geladeira até ficar firme, por até 1 hora.

2º Filé:



Clique para ampliar

Temperar com sal e pimenta e selar numa frigideira bem quente

de todos os lados (não fure com garfo). Depois enrole num pano limpo e coloque na geladeira por 15 minutos.

3º Montagem:



Clique para ampliar



Clique para ampliar



Clique para ampliar



Clique para ampliar

Abra um papel filme e coloque as fatias de bacon lado a lado, cubra com o purê de cogumelos.

Coloque o filé sobre o purê e, com a ajuda do papel filme, enrole o filé, apertando bem o papel filme nas pontas. Guarde na geladeira por meia hora;

Abra a massa folhada numa bancada polvilhada de farinha de trigo e desenrole o papel filme e enrole o filé com a massa folhada, fechando as laterais. Pincele com as gemas batidas e leve no forno por 40 minutos.



Clique para ampliar

Servimos com uma salada de rúcula e um molho de vinho!



Clique para ampliar

Receita Molho de Vinho:

– 1 cebola roxa picada

– 3 dentes de alho picados

– Pimenta branca em grãos

– Alecrim

– ½ xícara (chá) de vinagre balsâmico

– 1 xícara (chá) de vinho do porto tinto

– 1 xícara (chá) de vinho tinto syrah

– 250g manteiga gelada

– Sal

Utilze a mesma panela em que foi feito o filé, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho, adicione um ramo de alecrim, pimenta, o vinagre balsâmico, o vinho do porto e deixe reduzir até quase secar. Junte o vinho tinto e deixe reduzir até três quartos do total. Bata no liquidificador e depois a manteiga.

TEMPO: 1h e 40 min

DIFICULDADE: difícil

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: $$