

Mar
Portuguez®
CONSERVAS DE CHEF



**CHEF
KIKO MARTINS**

O TALHO / A CEVICHERIA
O ASIÁTICO / SURF & TURF

Filetes de Chaputa Com Yum com tapioca e camarão

RECEITA NO INTERIOR DA EMBALAGEM PARA USAR A CONSERVA
PRODUÇÃO E FOTOGRAFIA HUGO CAMPOS



+3,20€
EMBANCA
6ª CONSERVA
P

Para 4 pax
200gr Camarão
40gr Azeite Casa Anadia
20gr Malagueta
20gr Sal
8gr Pimenta
60gr Tapioca
20gr Lima Kaffir
4gr Coentros picados
20gr Sumo de lima

Preparação
Cozer o camarão por 5 minutos em água temperada com azeite, malagueta, lima, sal e pimenta em grão. Escorrer o camarão da água e reservar o caldo. Descascar o camarão e colocar as cascas no caldo reservado. Reservar o miolo. Triturar o caldo com as cascas de camarão e passar por um peneiro fino. Reservar o caldo de camarão. Com o caldo de camarão, cozer a tapioca durante 8 minutos. Escorrer e reservar com um pouco do caldo frio. Colocar no fundo de um prato a tapioca cozida. Abrir a lata de conserva e juntar à tapioca. Adicionar os camarões cozidos. Temperar tudo com azeite, sumo de lima e coentros picados.

4 latas de Conserva
"Mar Portuguez"

WWW.PUBLICO.PT/MAR-PORTUGUEZ

Apoio:

VISTA ALEGRE
1824

Prato Mandarim (22 grey) by Vista Alegre
Limões by Bar do Pinheiro



ABELAFO
MONSTRO

