



Entradas

Sopas

## Bisque de Camarão

🕒 30 min.

🔥 Médio

🍴 Moderado

🍽️ 4 doses

### Ingredientes

1 kg de camarão  
50 g de concentrado de tomate  
300 g de cebola  
100 g de alho francês  
3 dentes de alho  
20 croutons  
200 ml de leite evaporado  
100 ml de brandy  
800 ml de caldo de camarão  
sal e paprika q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	523,1 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	61,3 g	123%*
<b>Lípidos</b>	9,3 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,7 g	13%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Descascar o camarão e reservar. Saltear as cabeças numa panela muito quente com um fio de azeite.
- 2 Mexer com bastante frequência, raspando o fundo para não queimar, até atingir uma cor dourada. Retirar as cabeças, juntar a cebola, o alho, o alho francês e a paprika.
- 3 Saltear, mexendo até atingir uma cor dourada, juntar o concentrado de tomate e deixar cozinhar um pouco mais.
- 4 Devolver as cabeças à panela e refrescar com o brandy. Juntar o caldo e deixar cozer por 30 minutos.

- 5 Triturar com a varinha ou liquidificadora e coar por um passador fino.
- 6 Juntar o leite evaporado, ajustar o tempero com sal e envolver os camarões.
- 7 Servir com croutons no topo.