



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Açorda de Camarão

🕒 40 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

👤 4 doses

### Ingredientes

250 g de miolo de camarão  
camarão grande q.b. (em média 2 por pessoa)  
6 pães tipo bijou/carça/molete (de véspera)  
4 dentes de alho (grandes)  
azeite (um fio a untar o tacho) q.b.  
coentros ou salsa a gosto  
500 ml de água a ferver  
1/2 saqueta de Creme de Marisco MAGGI  
4 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	472,3 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	42,6 g	85%*
<b>Lípidos</b>	11,0 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	49,5 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Num recipiente colocar o pão, cobrir com água e deixar demolhar.
- 2 Numa panela, com a água a ferver e temperada de sal, cozer os camarões durante 3/4 minutos. Retirá-los depois de cozidos. Arrancar as cabeças dos camarões e esmagá-las na água da cozedura. Reservar.
- 3 Saltear o alho em azeite e juntar o miolo de camarão. Deixar saltear, até que a água que largaram os camarões desapareça quase completamente. Colocar o pão, espremido, no tacho e envolver.
- 4 Dissolver o creme de marisco Maggi na água (coada) de cozer os camarões. Regar o pão com esta calda, ensoopando-o (se for necessário, adicionar mais água a ferver). Provar e rectificar os temperos (sal, pimenta). Deixar apurar. Quando estiver quase pronto, adicionar os coentros ou a salsa.

**5** Deitar a açorda em pratos individuais (ou num tabuleiro) e cobrir com ovo(s) escalfado(s) e os camarões (cozidos e reservados).

**6** Servir de imediato.