



Alcatra de Camarão

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes:

1,5 kg de camarão;
500 dl Azeite;
50 g Toucinho Entremeado (usei toucinho de fumo);
20 folhas de perrexil fresco;
225 g Cebola picada;
5 dente/s Alho picado;
200 g Tomate limpo em cubos;
2,5 dl Vinho branco;
2 cravinhos;
1 colher de café paprika fumada;
Pimenta da Jamaica;
q.b Sal marinho;
2 folhas Louro;
Salsa ou coentros;



Alcatra de Camarão

FoodBlogger Patrícia Cheio

Preparação:

Tempere os camarões com sal marinho e paprika fumada.

À parte, num alguidar de barro – típico da alcatra- coloque uma camada de cebola picada, alho picado, tomate, louro, grãos de pimenta da Jamaica, um cravinho, metade dos camarões, 10 folhas de perreuil e azeite. Repita o mesmo procedimento para a segunda camada. Regue com o vinho o vinho, cubra com o toucinho picado, tape, com folha de alumínio e leve ao forno quente a 180°C até que ferva, apure e os camarões estejam cozidos.

Na hora de servir, polvilhe a alcatra com salsa ou coentros picados.