



Velouté de camarão com espuma de abacate

chef Anamar de Aguiar



Ingredientes:

Qtade. unidades especificações

Fundo de camarão:

- 200 g camarão miúdo fresco
- 100 g cebola
- 100 g cenoura
- 30 mL azeite
- 4 un dente de alho amassado
- 2 ramo tomilho
- 10 un pimenta do reino quebrada
- 2 un folhas de louro
- 4 ramo salsa
- 3 un cravo da Índia
- 1 un talo de salsão
- 2 L água fervente
- QSP sal

Creme velouté:

- 200 g farinha de trigo
- 100 g manteiga
- 200 g creme de leite fresco
- 24 un camarão salteado (decoreção)
- 100 g parmesão ralado
- QSP sal, pimenta, noz-moscada e fundo

Espuma de abacate:

- 200 g polpa de abacate maduro
- 30 mL suco de limão siciliano
- 3 gota pimenta tabasco
- 300 g creme de leite fresco
- 20 mL azeite
- QSP sal, especiarias: tabasco, quatre épices (gingibre, cravo, noz-moscada e pimenta)

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br



Velouté de camarão com espuma de abacate

chef Anamar de Aguiar

Modo de Preparo

Fundo de camarão:

Lave cuidadosamente os camarões, retirando todas as impurezas. Coloque as cenouras e os camarões dentro do saco de étamine, para que durante o cozimento não se misturem com os outros ingredientes. Em uma panela aqueça o azeite e coloque todos os ingredientes.

Refogue rapidamente e em seguida adicione a água fervente.

Cozinhe por 20 minutos. Coe e reserve.

Liquidifique as cenouras e os camarões. Coe e reserve.

Creme velouté:

Cozinhe a farinha na manteiga em fogo brando. Junte o fundo aos poucos e a mistura liquidificada, mexendo com um fouet até obter um creme liso. Adicione creme de leite, queijo. Teste os temperos.

Espuma de abacate:

Liquidifique o abacate, suco do limão, azeite e especiarias.

Em seguida incorpore o creme de leite e sal. Passe por uma peneira bem fina. Coloque a mistura na garrafa do sifão de ½ litro, tampe, agite-o na vertical e reserve na geladeira por três horas.

Use conforme instrução em aula.

Nota: Monte o sifão segundo a orientação do fabricante.

Montagem:

Sirva o creme quente em tigelas e finalize com a espuma e camarões salteados.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br