Bobó de camarão

www.receitasdafia.com/receitas/bobo-de-camarao

O clássico baiano ganhou mais sabor com leite de coco caseiro e caldo de camarão, preparado com as cascas. Para ficar ainda mais arretado, sirva com farofa de coco, arroz branco e folhas de coentro.

Bobó de camarão
Image not found or type unknown

2 Horas

Ingredientes

- cascas e cabeças de 1 kg de camarão (cerca de 300 g)
- ½ cebola
- 1 dente de alho
- 1 litro de água
- 1 folha de louro
- 2 colheres (chá) de semente de coentro
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê

Modo de Preparo

1. Numa peneira, lave bem as cascas e cabeças de camarão sob a água corrente. Com a lateral da lâmina da faca, amasse e descasque o dente de alho. Descasque e corte a cebola em meias-luas finas. No pilão, quebre as sementes de coentro.
2. Leve uma panela média ao fogo médio. Quando aquecer, regue com o azeite de dendê, coloque as cascas e cabeças do camarão e refogue por 10 minutos, até ganharem um tom alaranjado e formar um douradinho no fundo da panela – essa etapa é fundamental para dar sabor ao caldo.
3. Junte o alho, a cebola, o louro, as sementes de coentro e mexa por 2 minutos até a cebola murchar. Regue com a água aos poucos, raspando o fundo da panela com a espátula para dissolver os queimadinhos e aumente o fogo. Depois que ferver, deixe cozinhar por mais 40 minutos em fogo baixo, até o caldo reduzir pela metade.
4. Sobre uma tigela, passe o caldo por uma peneira, pressionando com as costas de uma colher para extrair todo o líquido, cerca de 2 ½ xícaras (chá). Reserve.