

Torresminho de pirarucu ao creme de tucumã



Ingredientes

500 g de ventrecha de pirarucu (parte mais gorda do peixe),
2 limões,
1 xícara de sal,
pimenta-do-reino e óleo de girassol.

Creme de tucumã:

6 tucumãs,
1 lata de creme de leite e 1 pitada de sal.

Modo de Preparo

Torresminho: corte o peixe em cubos pequenos e, após lavá-lo, deixe num recipiente de molho com água, suco de limão e sal. Deixe passar cerca de 5 minutos para adquirir sabor. Escorra bem o peixe e tempere com pimenta-do-reino moída (a gosto). Coloque o peixe no congelador por alguns minutos (enquanto o óleo é aquecido na frigideira). Isso faz com que ocorra um choque térmico e o peixe fique mais crocante. Numa frigideira antiaderente, aqueça uma xícara de óleo de girassol e quando o óleo estiver bem quente, retire o peixe do congelador e frite até dourar. Escorra em papel absorvente.

Creme de tucumã: coloque no liquidificador as lascas de tucumã, o creme de leite sem soro e o sal.

Deixe ficar uma pasta homogênea. Passe o torresminho no creme e se delicie.

Autor: Raimundo José M. de Mendonça | AB/REF/UN-Reman



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liguigás: www.liquigas.com.br