

CANJA DE GAMBAS E MORANGOS

Receita



Receita para 4 pessoas

Ingredientes

250 g de gambas frescas
30 g de algas Fuggi secas, demolhadas e cozidas
4 morangos grandes e partidos em quatro
1 pé de salsa
1 pé de coentros
3 tiras de pimentos

Para o caldo

1 alho-francês
1 cebola

2 tomates
5 tiras de pimentos
3 dentes de alho
2 pés de salsa
2 pés de coentros
1/2 cenoura pequena
1 kg de espinhas e cabeças de peixe fresco
(robalo, cheme, pescada, etc.)
Casca das gambas
1 l de água
1 colher de café de [vinho branco PORTADA Medium Sweet](#)
1 dl de azeite
Sal e pimenta

Preparação do caldo

Colocar todos os ingredientes em camadas numa panela, acrescentar o azeite, o vinho e a água, condimentar e deixar ferver em lume brando durante 30 minutos. Findo o tempo, passar pelo "chinês", deixar assentar e retirar todas as impurezas. Numa máquina de café de balão deitar o caldo no reservatório inferior (o balão de baixo) e aquecer. Colocar todos os outros ingredientes no balão de cima e deixar que o caldo suba totalmente (este irá ferver durante alguns segundos). Mexer e retirar do lume.

Como servir

Esperar que a canja desça e servir, dividindo os ingredientes que se encontram no balão de cima por quatro taças de vidro. Verter a canja e servir de imediato.

Complemento

Perfeito com [CASA DO LAGO branco](#) à temperatura de 8° a 10°C.

CANJA DE GAMBAS E MORANGOS

