

Lagosta ao creme



INGREDIENTES

- 1 lagosta tamanho médio
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 tomates bem picados
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 cebola picada
- 400 ml de leite
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 lata de milho verde
- Sal o quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a lagosta em panela de pressão por 10 minutos, com pouca água e um pouquinho de azeite
2. Depois de cozida escorra toda a água e espere esfriar
3. Separe a carne da casca e retire a veia de fel
4. Corte a carne em pedaços
5. Coloque em uma panela o azeite, a cebola e o alho
6. Em seguida, junte os pedaços da lagosta, o tomate e o sal
7. Leve ao fogo médio, mexendo sempre para refogar, no máximo 5 minutos
8. Depois de refogado, coe a carne e reserve o caldo
9. Em um liquidificador, coloque o leite, o milho verde e bata
10. Em seguida, coe para tirar o bagaço do milho
11. Coloque o líquido novamente no liquidificador, adicione o amido, o cubo de caldo e mais o restante do caldo do refogado que já estava reservado
12. Levar ao fogo até engrossar e sempre mexa com fouet para não empelotar
13. Em seguida, adicione a carne e deixe por mais uns 5 minutos, sempre mexendo para não queimar
14. Para servir, em um pirex coloque tudo na casca da lagosta, e o restante em volta