



TOSTAS DE CAMARÃO

(Shrimp Toast – Há Tó Si)

por Maria Isabel Pedruco

Ingredientes	Preparo
<ul style="list-style-type: none"> • 1 pão de forma (sem a beirada). Cortar as fatias em 2 ou 4 pedaços no formato de triângulo. • 1 kg de batata • 1 cebola grande bem picada • 2 dentes de alho picados • 200 g de carne de porco moída • 1 kg de camarões médios (descascar, retirar a tripa do dorso e picar) • ½ cubo de caldo K-Norr dissolvido em 2 colheres (sopa) de água quente • Sal e pimenta-do-reino a gosto • Cebolinha picada, a gosto • 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido em 1 colher (sopa) de água • 2 a 3 ovos batidos, inteiros • 2 claras de ovos • Farinha de rosca para empanar • Óleo para fritura ❖ Obs. Utilizar mais camarões se preferir. 	<p>Preparar o pão na véspera.</p> <p style="text-align: center;">- o o o -</p> <p><u>Recheio</u> Cozinhar as batatas para purê. Descascar e passar enquanto ainda quentes pelo espremedor. Deixar esfriar e reservar.</p> <p>Refogar a cebola e o alho em pouco óleo. Colocar a carne e continue a refogar. Por último acrescentar o camarão. Temperar com K-Norr, sal e a pimenta-do-reino a gosto. Quando bem refogado, acrescentar a cebolinha e o amido de milho dissolvido. Deixar esfriar.</p> <p>Acrescentar depois o purê ao refogado, misturando bem. Verificar o sal. Incorporar aos poucos os ovos batidos até atingir uma consistência desejável (não muito mole pois irá absorver bastante óleo na hora de fritar).</p> <p><u>Finalização</u> Pincelar com clara de ovo cada triângulo de pão. Com auxílio de uma colher, colocar um bocado do recheio e com uma faca, vai-se carregando e alisando o recheio para que não fique separado do pão quando fritar. Após essa etapa, pincelar a clara no recheio e depois passar na farinha de rosca. Fritar em bastante óleo quente e escorrer em papel absorvente.</p>