

## Omelete de Camarão



### Ingredientes

- 1 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 cenoura ralada
- 1 cebola pequena bem picada
- 1/2 talo de salsão (aipo) com as folhas bem picadas
- 1/2 colher (chá) de salsa picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de conhaque
- 1 xícara (chá) de camarões cozidos, descascados e picados
- 3 ovos
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de manteiga

### Modo de preparo

Numa panela, derreta a manteiga, junte a cenoura, a cebola, o salsão e a salsa. Tempere à gosto com sal e pimenta-do-reino. Deixe cozinhar por uns 8 minutos em fogo brando. Adicione o extrato de tomate, o vinho, a água e o conhaque. Tampe e cozinhe por uns 15 minutos em fogo brando. Adicione o camarão e cozinhe mais um pouco. Reserve. Misture ligeiramente os ovos e o sal. Aqueça a frigideira de 20cm de diâmetro em fogo forte. Derreta aí a manteiga sem deixar dourar. Junte os ovos e mexa vigorosamente com um garfo agitando a frigideira sem parar. Quando a omelete estiver firme (quando passar com um garfo no fundo, ficará marca), distribua metade do recheio preparado de camarões. Dobre a omelete cuidadosamente. Sirva com o restante do recheio espalhado por cima ou servido numa molheira.

**Fonte:** Comida e Receitas