

# *Caldo de sururu*



## ***Ingredientes***

- 300 g de sururu catado
- Camarão defumado a gosto
- 1 tomate pequeno cortado em cubinhos
- 1 cebola média picada
- 3 rodelas grossas de pimentão
- Coentro a gosto
- Sal gosto
- 1 colher de sopa de amendoim torrado e descascado
- 2 colheres de castanha de caju torrada
- Raspas de gengibre a gosto
- 1 garrafinha de leite de coco
- 2 colheres de sopa de azeite de dendê
- 2 batatas pequenas
- 1 cenoura média
- 1 limão em rodelas

## ***Modo de preparo***

- Lave o sururu e cate para retirar pequenos pedaços da casca que geralmente ficam acrescentados
- Coloque em uma panela com água e rodelas de limão e leve ao fogo por aproximadamente 8 minutos
- Escorra o sururu, retire as rodelas de limão e lave bem
- Reserve
- Em uma panela cozinhe a batata descascada e a cenoura até ficarem macias, reserve
- No liquidificador bata o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro, o amendoim, a castanha, o gengibre e o camarão defumado sem a cabeça
- Em uma panela junte o tempero batido no liquidificador e o sururu cubra com água e deixe no fogo alto até levantar a fervura
- Deixe ferver por aproximadamente 5 minutos
- No liquidificador bata a batata e a cenoura com a garrafinha de leite de coco até que vire um creme
- Acrescente ao sururu e deixe ferver com a panela semi tampada em fogo brando até que retire toda a espuma, prove o sal, se ficar muito grosso acrescente água para que a consistência dele fique cremosa, sirva em pequenas cumbucas com um fio de azeite de oliva
- Fica delicioso com molho de pimenta ou gotas de limão