Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Caril de Camarão (Vídeo)

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	3 Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 2 cebolas e 2 dentes de alho
- 2 c. sopa de polpa de tomate
- 1 c. sopa de caril
- 3 dl leite de côco
- Azeite, sal e coentros q.b.
- Côco ralado q.b.

Preparação

1. Num tacho aloure a cebola e o alho. Quando começar a alourar, junte o Miolo de Camarão já descongelado.

2. Quando o Miolo de Camarão começar a ficar rosado, adicione o caril e a polpa de tomate. Mexa e deixe cozer tapado mais 6 min.

3. Deite o leite de côco e o côco ralado. Deixe apurar destapado, mexendo de vez em quando.

4. Sirva quente polvilhado com os coentros picados e acompanhe com arroz branco.

Produtos Associados

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Camarão Frumar

400 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g