



# Creme de Abóbora e Caril com Camarão ao Gengibre e Cebolinho



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 PESCANOVA
- Sal e gengibre q.b.
- Azeite q.b.
- 1 dente de alho
- Cebolinho q.b.
- 1 cebola grande
- 1 batata grande (pode ser doce)
- 1 abóbora manteiga
- 1 c. de sopa de caril em pó
- 200 ml de leite de coco
- 2 c. de sopa de sementes de sésamo douradas

## Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão, passar por água fria corrente, escorrer muito bem e temperar de sal e 2 c. de sopa de gengibre ralado. Saltear em azeite e alho picado, em lume alto, por 3 a 4 min., mexendo. Salpicar com cebolinho picado.
2. Amolecer em azeite a cebola cortada em pedaços, juntar a batata (descascada) e a polpa da abóbora cortadas em cubinhos e saltear por 2 a 3 min. Cobrir de água quente, temperar de sal e cozer até os legumes ficarem macios. Triturar tudo até ficar cremoso.
3. Misturar bem o caril com o leite de coco e acrescentar ao creme de abóbora. Mexer bem, deixar levantar fervura e cozinhar por 1 a 2 min.
4. Servir o creme de abóbora em copinhos com o Miolo de Camarão salteado tudo salpicado com cebolinho picado e sementes de sésamo.

## Produtos Associados



### **Miolo de Camarão 80/100**

350 g