



Caril de Camarão (Vídeo)



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
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