



## Caril de Miolo de Camarão by Lourenço Ortigão



### Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 250g Pescanova
- Arroz Basmati cozido q.b.
- 1 Cebola picada e 2 dentes de alho picados
- 3 C. de sopa de manteiga
- 2 C. de chá de caril
- 1 Lata de tomate em cubos
- 4 C. de sopa de natas
- Sal e pimenta q.b.
- Óleo q.b.
- Amêndoas aminadas tostadas q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

### Preparação

1. Comece por temperar o miolo de camarão com um pouco de sal e pimenta e reserve.
2. Numa frigideira derreta 2 c. de sopa e manteiga, junte o camarão e cozinhe-o durante cerca de 5 minutos. Reserve.
3. Junte a cebola e o alho e mais 1 colher de manteiga, cozinhe tudo muito bem em lume brando. Junte o caril e deixe refugar. De seguida, adicione o tomate e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Coloque tudo num liquidificador triture até obter um puré.
4. Volte a colocar tudo na frigideira, junte o camarão, deixe levantar fervura e tempere com sal. No final junte as natas envolva tudo muito bem e sirva com arroz basmati, polvilhado com amêndoas tostadas.

## Produtos Associados

---



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**

Embalagem: **250 g**