Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada em Leite de Coco com Arroz Árabe ao Caril

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Postas de Pescada do Cabo n.º 5 Pescanova
- 400 ml de leite de coco
- 2 folhas de erva príncipe (erva limeira)
- Sal q.b.
- 1 cebola pequena
- Azeite q.b.
- 1 colher de sobremesa de caril
- 300 g de arroz basmati
- 2 colheres de sopa de sultanas
- 2 colheres de sopa de pinhões
- Coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar a Pescada e cozer num tacho com o leite de coco e água quente até cobrir as Postas de Pescada Pescanova, erva príncipe e sal por 10 a 15 min. aprox.

2. Para o arroz: amolecer a cebola picada em azeite, acrescentar o caril em pó e cozinhar por 1 a 2 min., mexer. Depois acrescentar o arroz, mexer e adicionar as sultanas, os pinhões e 600 ml de água quente. Cozinhar por 15 min. aprox., acrescentar mais água quente se necessário.

3. Servir a Pescada Cozida em leite de coco com o arroz, tudo salpicado com coentros frescos picados.

Produtos Associados

Postas de Pescada nº 3 do Cabo

600 g

Postas de Pescada nº 5 do Chile

800 g