

CARIL DE CAMARÃO

 Peixe —  31 MIN  FÁCIL  4 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- 1 cebola
- 60 ml de azeite
- 70 gr de pasta de caril amarela
- 200 ml de leite de coco
- 100 ml de leite
- 150 gr de tomate-cereja cortado ao meio
- 1 cubo de caldo de peixe
- 400 gr de camarão descascado
- 200 gr de courgette cortada em cubos (sem sementes)
- sal

Preparação

- 1º** Verta o azeite no copo e aqueça 3 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 2º** Junte a cebola cortada em pedaços e a pasta de caril e refogue 5 minutos, velocidade 2 na temperatura máxima (ST).
- 3º** Acrescente o leite de coco, o caldo de peixe e o leite e programe 10 minutos na velocidade 1 a 100°C.
- 4º** Triture bem a mistura durante 3 minutos: comece na velocidade 4 e vá aumentando, progressivamente, até à velocidade 8.
- 5º** Adicione a courgette, o tomate-cereja e o camarão, retifique os temperos e programe 10 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 6º** Dica: Sirva com arroz branco ou arroz basmati.