

CARIL DE GAMBAS



CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o alho e corte a cebola em quartos. Coloque na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.

2. Substitua a lâmina pelo acessório misturador. Raspe as laterais da taça com a espátula. Junte o azeite, uma pitada de sal e o caril em pó. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.

3. Após a cozedura, junte as gambas (sem a cabeça), o concentrado de tomate e o leite de coco. Tempere com sal e pimenta. Seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 95 °C durante 15 min.

4. Após a cozedura, polvilhe com os coentros e sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 500 G GAMBAS CRUAS DESCONGELADAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 1 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 C. DE SOPA DE CARIL EM PÓ
- 1 C. DE SOPA DE CONCENTRADO DE TOMATE
- 25 CL LEITE DE COCO
- 1 C. DE SOPA DE COENTROS EM PÓ
- SAL
- PIMENTA