Peixe e Marisco

CONCHINHAS EM CARIL DE MARISCO

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
2-3 Doses

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 200 G CONCHINHAS
- 1 FIO DE AZEITE
- SAL Q.B.
- ÁGUA A FERVER
- PARA O CARIL DE MARISCO:
- 1 EMBALAGEM DE COCKTAIL DE MARISCO (400G) DESCONGELADA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 150 ML LEITE DE COCO (O QUE TINHA EM CASA ERA LIGHT, MAS NÃO ACONSELHO PORQUE NÃO FICA TÃO CREMOSO COMO O NORMAL)
- 1 IOGURTE GREGO NATURAL SEM AÇÚCAR
- 1 C. SOPA CARIL EM PÓ
- 1 MALAGUETA
- ÓLEO DE AMENDOIM Q.B.
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Comecei por colocar água a ferver num tacho com o sal e o azeite. Quando ferveu, juntei a massa. Deixei cozer durante cerca de 10 minutos, escorri e guardei.

3. Enquanto a massa cozeu, fiz o caril.

5. Na Cuisine Companion, coloquei a cebola com os dentes de alho com a lâmina picadora ultrablade.

7. Piquei na velocidade 11 por 15 segundos. Limpei as paredes da taça com a espátula e repeti velocidade 11 por 15 segundos.

9. Troquei para a lâmina misturadora, juntei um fio generoso de óleo de amendoim, limpei novamente as paredes da taça e programei slow cook por 7 minutos.

11. Quando faltavam 2 minutos para acabar o tempo, adicionei o caril e deixei mais os 2 minutos que faltavam.

13. Adicionei depois o leite de coco e o iogurte e programei novamente slow cook por 5 minutos. Passados 3 minutos, quando leite de coco e o iogurte estiverem a ferver, juntei a malagueta picadinha pela tampa.

15. No final, retifiquei o sal, juntei o marisco e programei slow cook P2 por 10 minutos, sem a tampa reguladora de vapor.

17. Para servir, colocar um pouco de massa num prato fundo, e por cima o caril

20. https://pratoscomsabor.wordpress.com/2018/03/17/conchinhas-em-caril-de-marisco/