

# CARIL DE PEIXE E CAMARÃO



## CONFEÇÃO

1. Saltear os camarões em azeite (ou manteiga) e 2 dentes de alho. Reservar
2. Na taça com a lâmina ultrablade colocar a cebola e 4 dentes de alho. Programar Pulse 15s e repetir se necessário.
3. Trocar para o acessório misturador, adicionar azeite qb e programar SlowCook P1 sem tampinha.
4. Adicionar salsa, 2 colheres de caril, piri-piri e sal e programar novamente SlowCook P1.
5. Adicionar a pescada, a polpa de tomate, o leite de coco e o camarão reservado. Acrescentar a colher de caril em falta (se preferir pode acrescentar 2) e programar vel2, 100°C, 15 minutos (+5 se a pescada estiver congelada).
7. Servir com arroz Basmati e polvilhar com uvas passas no final (opcional)

## INGREDIENTES

- 250G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 6 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB (OU MANTEIGA)
- 1 CEBOLA GRANDE
- SALSA QB
- 3 COLHERES DE CHÁ DE CARIL
- PIRI-PIRI QB (PUS 1 COLHER DE CHÁ)
- SAL QB
- 250G DE TRANCHES/MEDALHÕES DE PESCADA PARTIDA AOS PEDAÇOS
- 3 CUBINHOS/COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE (CERCA DE 50G)
- 1 LATA DE LEITE DE COCO
- UVAS PASSAS QB (OPCIONAL)