



Caril Rápido de Pérolas do Mar com Cajus aos Coentros



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Pérolas do Mar Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 1 c. de sopa de caril em pó
- 1 c. de café de gengibre em pó
- 200 ml de leite de coco
- Arroz basmati q.b.
- 4 c. de sopa de cajú
- Coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar as Pérolas do Mar, passar por água fria corrente, escorrer e temperar de sal e pimenta preta.
2. Amolecer em azeite o alho e a cebola picados finamente, juntar o caril e o gengibre em pó e mexer em lume médio a alto por 1 min. Acrescentar as Pérolas do Mar e cozinhar 3 a 4 min. de cada lado.
3. Juntar o leite de coco às Pérolas do Mar, deixar levantar fervura e cozinhar por 6 a 7 min. em lume médio, mexendo de vez em quando.
4. Servir o Caril de Pérolas do Mar com arroz basmati cozido, tudo salpicado com cajú tostados e coentros picados.

Produtos Associados



**Pérolas do Mar,
Rodelas Limpas
de Pota**

300 g