

Caril de gambas

Chef Hélio Loureiro

Ingredientes:

600 g Gambas
1 dl Azeite
2 Tomates
2 Cebola(s)
1 Maçã
1 Banana
2 dl Leite de côco
2 colher(es) de chá Pasta de caril
1 colher(es) de chá Gengibre
1 colher(es) de café Raspa de Lima verde
1 colher(es) de café Cardamomo
1 colher(es) de café Cominhos
1/2 colher(es) de café Canela
1 colher(es) de café Pimenta rosa
1 colher(es) de café Pimenta preta
Sal Marinho

Modo de Preparação:

1º Leve ao lume um tacho com o azeite, a cebola e os alhos picados e deixe alourar.
2º Adicione o tomate picado, acrescente a pasta de caril e todas as especiarias na lista de ingredientes bem como o leite de côco, as natas e as rasas de lima verde.
(alertamos que caso não tenha todas as especiarias o prato poderá não ficar com o sabor genuíno).
3º Deixe refogar um pouco e acrescente a maçã e a banana cortada em fatias finas.

(a utilização da banana é opcional)

