

Barriga de porco caramelizada com laranja

INGREDIENTES

700 g de peixe a gosto sem espinhas
150 g de miolo de camarão
1 maçã reineta
1 cebola
3 dentes de alho
400 g de leite de coco
40 g de coco ralado
0,5 dl de azeite
2 colheres (sopa) de caril em pó
Coentros q.b.
Sal e piri-piri q.b.



PREPARAÇÃO

Arranje o peixe e tempere-o com sal.

Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e pique-os finamente.

Descasque a maçã reineta, retire-lhe as sementes e rale-a.

Deite a cebola e os alhos num tacho, junte o azeite e leve ao lume, mexendo de vez em quando, até que fique douradinho.

Adicione o caril, o leite de coco, o coco ralado e a maçã ralada, tempere com sal a piri-piri e deixe ferver. Depois triture com a varinha, junte o peixe e o miolo de camarão e deixe cozinhar bem para apurar o molho.

Retire do lume, rectifique os temperos, adicione coentros picados e sirva decorado a gosto e acompanhado com arroz branco.