

## camarão oriental



Ingredientes: 2 quilogramas de camarão  
2 unidade de cebolas  
3 unidade de dentes de alho  
1 decilitro de azeite  
1 molho de coentros picados  
2 colher de sopa de polpa de tomate  
1 unidade de iogurte natural  
2 decilitro de natas  
1 colher de chá de açafrão  
2 colher de sopa de caril  
0 totaste de sal

### Instruções de preparação:

Descasque os camarões e depois coza as cascas e as cabeças num litro de água, temperada com sal, durante cerca de 15 minutos. Retire do lume triture tudo muito bem. Passe o líquido obtido por um coados e reserve. Descasque as cebolas e os alhos e pique-os. Leve ao lume um recipiente com azeite e aloure a cebola e o alho. Deixe refogar um pouco e acrescente os coentros. Quando a cebola ficar transparente, adicione o caril em pó, o açafrão, a polpa de tomate, o iogurte, as natas e meio litro de água de cozer as cascas de camarão. Misture tudo e leve ao lume a apurar. Junte os camarões e deixe cozinhar por 10 minutos, em lume brando. Rectifique os temperos. Sirva com arroz branco.

Sugestões Adicionais: