

## Caril de tamboril



Ingredientes: 1 quilogramas de tamboril (limpo)

1 unidade de limão

1 unidade de cebola

1 molho de salsa

3 unidade de dentes de alho

1 decilitro de azeite

2 decilitro de vinho branco

1 unidade de maçã verde

1 colher de chá de açafão

1 colher de sopa de caril em pó

250 grama de delícias de lagosta

5 decilitro de leite de coco

800 grama de arroz selvagem (cozido)

Instruções de preparação:

Corte o tamboril aos pedaços e tempere com sal, pimenta, o sumo de meio limão e parte do ramo de salsa. Deixe tomar gosto. Refogue a cebola e os alhos picados no azeite. Acrescente o peixe e regue com o vinho. Deixe ferver até evaporar. Junte a maçã ralada ao refogado. Envolve o açafão, o caril e deite a delícia de lagosta às fatias. Regue tudo com o leite de coco e cozinhe por cinco minutos em lume brando Adicione folhas da restante salsa e sirva acompanhado com o arroz selvagem cozido.

Sugestões Adicionais: