

Caril de camarão II



Ingredientes: 4 unidade de dentes de alho
1 colher de chá de cominhos
1 pitada de açafrão
200 mililitro de leite de coco
1 unidade de cebola (grande)
1 quilogramas de camarão
0 totaste de pimenta vermelha
1 unidade de pimento vermelho (em cubos pequenos)
2 colher de sopa de coentros em grão
1 unidade de fransco de caril (pequeno)

Instruções de preparação:

Pise os alhos, os cominhos, o açafrão e os pimento encarnado. Corte a cebola fininha e deite-a na panela com o camarão e os temperos moídos, tudo com o leite de coco. Adicione depois o caril e deixe cozinhar um pouco mais até começar a engrossar. Sirva de seguida com arroz branco.

Sugestões Adicionais: