

Caril de gambas



Ingredientes: 500 grama de gambas
1 unidade de cebola
1 colher de sopa de azeite
1 colher de chá de margarina
1 molho de cheiros
1 colher de sopa de farinha
2 colher de chá de caril
2 decilitro de água
1 unidade de cubo de caldo de galinha
1 unidade de tomate

Instruções de preparação:

Pique a cebola e aloure-a no azeite e na margarina. Junte o raminho de cheiros, a farinha, o caril, mexa, junte a água e o caldo de galinha. Deixe cozer em lume brando durante cerca de 5 minutos. Retire a pele, as sementes e esmague metade da manga e do tomate. Junte à mistura anterior. Adicione o leite de coco, o leite condensado, tempere com sal, pimenta, gengibre e sumo de limão. Finalmente, junte as gambas. Sirva com arroz branco, decorando com a restante manga.

Sugestões Adicionais: