



Camarão com leite de coco e curry



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão médio (limpo)	1,2 kg	1,2 kg
Suco de limão	6 colheres (sopa)	90 ml
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola roxa (picada)	Meia xícara (chá)	60 g
Leite de coco	1 xícara (chá)	200 ml
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	Meia colher (sopa)	10 g
Curry	2 colheres (chá)	4 g
Coentro (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Cebolinha (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o camarão, o suco de limão e o HONDASHI® Profissional, e misture. Cubra com plástico-filme e reserve na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Em uma panela média coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer.

Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique levemente dourada. Acrescente o camarão reservado, mexa e refogue por mais 5 minutos, ou até secar o líquido formado. Adicione o leite de coco, o Caldo SAZÓN® Profissional, o curry e mexa. Cozinhe por 10 minutos, ou até reduzir 1/3 do molho. Retire do fogo, salpique com o coentro e a cebolinha, e sirva em seguida.