



## Caldeirada à moda thai



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão cinza médio	1 xícara (chá)	200 g
Filé de Saint Peter (cortado em cubos)	3 filés	400 g
HONDASHI® Profissional	Meia colher (sopa)	7 g
Leite de coco	2 xícaras (chá)	400 ml
Amendoim (sem casca)	Meia xícara (chá)	60 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	Meia unidade pequena	75 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Mandioca (cozida, cortada em cubos)	2 xícaras (chá)	250 g
Cenoura (em palitos finos - julienne)	1 xícara (chá)	80 g
Manteiga sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Abacaxi cortado (em cubos médios)	Meia unidade	500 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	1 colher (sopa)	15 ml
Ervilha torta (limpa, cortada em losangos, pré-cozida)	12 unidades	100 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g

## Modo de Preparo

---

1. Tempere o camarão com metade do HONDASHI® Profissional. Separadamente, tempere o peixe com o restante do HONDASHI® Profissional. Reserve na geladeira.
2. No copo do liquidificador, coloque o leite de coco e o amendoim, bata em velocidade média por 3 minutos, ou até obter uma mistura homogênea e reserve.
3. Em uma panela média, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o camarão e refogue rapidamente até que mude de cor. Transfira para um bowl pequeno e reserve. Na mesma panela, coloque o restante do Azeite TERRANO® e volte ao fogo para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 1 minuto, ou até começar a dourar. Acrescente os cubos de peixe e, sem mexer, deixe dourar levemente.
4. Regue com a mistura do liquidificador e a água, acrescente a mandioca e deixe cozinhar de 5 a 6 minutos, ou até encorpar o caldo. Adicione o camarão e a cenoura, e cozinhe por mais 4 minutos ou até a cenoura ficar macia.
5. Enquanto isso, prepare o abacaxi grelhado: em uma frigideira média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o abacaxi e frite por 2 minutos de cada lado, ou até dourar. Retire do fogo e regue com o SATIS!®.
6. Transfira para a panela da caldeirada, acrescente a ervilha, misture delicadamente e cozinhe por 2 minutos, ou até encorpar. Finalize com a salsa e sirva acompanhado de arroz branco.