KIKKOMAN

Caril de peixe picante de Goa

Tempo total **40 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
729 kJ / 174 kcal

Gorduras totais: **1,5 g**

INGREDIENTES

4 Porções

300 g	peixe branco rijo, como p. ex. paloco, bacalhau sem pele nem espinhas
200 g	camarão tigre cru
3	dentes de alho
1	pedaço de gengibre do tamanho de um polegar
1	malagueta vermelha
1	cebola em cubos
0,5 colheres de chá	açafrão
1,5	mistura de especiarias Garam Masala
1	pau de canela
400 g	polpa de tomate
1	lata de leite de coco
3 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
	Sumo de limão espremido
1 colheres de sopa	açúcar
	Coentros frescos

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coloque o alho, o gengibre e a malagueta num misturador e faça um puré cremoso.

Passo 2

Refogue a cebola e o puré de alho numa frigideira ou num wok com um pouco de óleo durante 2-3 minutos. Adicione açafrão, Garam Masala e canela, deixando refogar durante mais um minuto. Junte a polpa de tomate, o leite de coco e o molho de soja fermentado naturalmente Kikkoman, deixe ferver, reduza a seguir o calor e deixe cozinhar durante 15-20 minutos. Coloque o peixe e os camarões na frigideira e cozinhe durante 4-5 minutos. Tempere com o sumo de limão e o açúcar e envolva os coentros picados.

Passo 3

Sirva com um pouco de arroz basmati e pão naan (pão Indiano).