

Camarão ao Curry com Chutney de Frutas



Ingredientes:

- 50 ml de vinho branco
- 30 gr de cebola picada(s)
- 10 ml de azeite de oliva
- 1 gr de pimenta-do-reino branca
- 400 ml de creme de leite fresco
- 2 colher(es) (chá) de curry
- 30 unidade(s) de camarão rosa

Molho:

1/2 unidade(s) de manga

100 gr de morango

100 gr de figo

15 gr de gengibre

1 unidade(s) de cebola

1 unidade(s) de pimenta dedo-de-moça pequena(s)

10 unidade(s) de pimenta da jamaica

20 unidade(s) de cardamomo

40 ml de vinagre branco

100 gr de açúcar

4 gr de sal

quanto baste de pimenta-do-reino branca

5 ml de tabasco

Modo de Preparação:

Salteie os camarões com o azeite de oliva e a cebola. Deixe fritar por 2 minutos.

Adicione vinho branco, agregue o curry, deixando ferver.

Adicione creme de leite, sal e pimenta do reino.

Retire os camarões e deixe reduzir o molho.

Bater o molho no liquidificador e recolocar os camarões.

Molho:

Faça um caramelo.

Adicione a cebola cortada em tiras junto o vinagre e deixe ferver.

Agregue os outros ingredientes e as frutas em cubos.

Acrescente a pimenta da jamaica, a pimenta de tabasco, a pimenta do reino, a pimenta vermelha, o cardamomo, o sal e o gengibre.

Fonte: <http://cybercook.terra.com.br/receita-de-camarao-ao-curry-com-chutney-de-frutas.html?codigo=5709>

Source URL: <https://www.mendesgoncalves.pt/pt/receitas/camarao-ao-curry-com-chutney-de-frutas>