ICU EDUCAÇÃO

COZINHA INDIANA

CURRY DE CAMARÕES

O curry de camarões é típico do estado de Goa, no sudoeste da Índia. Sua região é famosa pelos peixes e mariscos e pelos preparos feitos a partir de uma mistura de culturas entre a Índia e os portugueses, devido aos longos anos em que foram colonizados.

Este prato pode ser feito com qualquer variedade de frutos do mar que você quiser ou mesmo com uma combinação deles.

O coco que se usa geralmente, é coco fresco com um pouco da mesma água, mas se não conseguirem também podem usar coco seco ralado que deve ser hidratado em água (até cobrir o coco), dentro da geladeira por no mínimo 3 horas.

Se não for colocado na geladeira para hidratar, pode correr o risco de fermentar muito rapidamente.

Ingredientes

- Camarões descascados 1 xícara
- Sal 1 pitada
- Pimentas chilis verdes 3
- Cebola 1
- Leite de coco p/ cozinhar 2 xícaras
- Coco fresco ralado 1 ½ xícaras (Caso contrário, hidratar 3/4 de xícara de coco seco ralado com água por 3 horas na geladeira)
- Pimentas chilis vermelhas 6
- Sementes de coentro ¾ C
- Sementes de cominho ½ c
- Alho 6
- Pimenta do reino em grãos 4 unidades
- Gengibre ½ cm
- Tamarindo 5 gr
- Açafrão-da-terra ½ c
- Água quente q.b.