

~~COZINHA INDIANA~~

CURRY DE PEIXE

O curry de peixe pode ser feito com os peixes de sua preferência ou os que você encontre na sua região.

Nesse caso, utilizamos as postas de um peixe branco chamado xaputa, que tem a polpa bem firme e é bem saborosa.

Recomendamos usar postas de peixe porque elas não desmancham facilmente durante o cozimento e mantêm melhor a forma, mas se quiserem, também podem usar filés grossos de peixe sem pele.

Caso não encontrem tamarindo, pode-se substituí-lo por vinagre de maçã ou álcool, pois o que o tamarindo dá ao preparo, é um pouco de acidez.

O coco que usamos na preparação é fresco, mas se só conseguirem coco seco ralado, podem hidratar por algumas horas na água, dentro da geladeira, antes de usar.

Ingredientes:

- Cebola em rondelle (aros) 1
- Peixe inteiro (usamos xaputa, mas pode ser a variedade que preferirem) 1
- Coco fresco ralado  $\frac{1}{2}$  xícara
- Água q.b. (até 3 xícaras) Também pode ser substituído por caldo de peixe ou marisco.
- Pimentas chilis vermelhas 5
- Pimenta de Sichuan 5 grãos
- Tamarindo 1 c
- Açafrão-da-terra 1 c
- Vinagre (de preferência de maçã ou álcool que são mais suaves, mas pode-se usar também o de vinho) 4 C
- Pimentas chilis verdes 2
- Sal q.b.