

# Caril de Frango e Camarão

Carne —    20 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/caril-de-frango-e-camarao](https://chef.continente.pt/receitas/caril-de-frango-e-camarao)



## Ingredientes

1 malagueta  
800g de frango (coxas, peitos ou ambas)  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1 lata de leite de côco  
4 fatias de abacaxi não muito grossas  
1 tomate  
Azeite  
Sal  
Pimenta  
Caril em pó  
Camarões  
Arroz basmati

## Confeção

1. Leve ao lume uma panela com azeite, malagueta, pique o alho e a cebola e deixe alourar. Adicione o tomate e o caril. Tempere o frango com sal e pimenta. Junte o frango ao refogado e mexa. Deixe ganhar cor e só depois adicione os camarões.
2. Leve ao lume uma outra panela com água a ferver e um fio de azeite. Junte o arroz basmati e mexa um pouco. Deixe cozer tudo durante 10 minutos. Junte o leite de coco ao caril, envolva e deixe ficar mais um pouco a apurar.
3. Sirva o caril com rodela de ananás e acompanhe com o arroz basmati.