

## Receitas NÓS

### MUQUECA DE CAMARÃO

#### Ingredientes:

Camarão  
3 Cebolas picadas  
4 Dentes de alho  
6 Colheres de sopa de óleo de palma  
2 Colheres de sopa de óleo vegetal  
1 Chávena de coentros  
3 Chávenas de leite de coco  
4 Tomates maduros frescos  
3 Folhas de louro  
1 Colher de Achar de Lima  
Sal q.b.  
Piri-piri q.b.

#### Preparação:

Coloque numa panela o óleo de palma, o óleo vegetal, a cebola cortada aos pedacinhos e o louro. Deixe refogar um pouco e coloque só depois o alho para que este não queime. Adicione o tomate cortado aos pedaços e deixe cozinhar até o ácido do tomate desaparecer. Coloque o leite de coco e envolva tudo. Para finalizar tempere com o sal, piri-piri e o achar de lima, que se pode substituir por raspa de limão e picante. Coloque o camarão descascado e cru na panela e apenas 3 minutos são suficientes para ficar pronto. Coloque os coentros e sirva com arroz.  
Bom apetite!

*CHEF: LEONARDO GUZMAN*