

Caril Tailandês de Frango e Legumes

- 400 g Peito de Frango
- 1 Cebola
- ½ Pimento Vermelho
- 250 g Cogumelos frescos
- 400 ml Leite de Coco
- 1 c. café Gengibre fresco, ralado
- 50 g Pasta de Caril Tailandês, Amarela
Comprei no Jumbo da marca deSIAM
- Coentros q.b.
- Sal e Azeite q.b.

- 1** Descasque e corte a cebola, primeiro ao meio, depois em fatias. Reserve.
- 2** Corte os peitos de frango em cubos pequenos. Reserve.
- 3** Corte o pimento em tiras e os cogumelos em fatias. Reserve.
- 4** Coloque o frango num tacho, junte azeite e leve ao lume para que cozinhe. Mexa regularmente para que coza por igual. Retire e reserve.
- 5** No mesmo tacho, coloque a cebola, se necessário, junte mais azeite e leve ao lume.
- 6** Quando a cebola começar a ficar transparente, junte o frango já cozinhado, envolvendo bem

Na hora de servir, junte-lhe umas folhas de coentros e sirva acompanhado com arroz branco.