

# Curry de namorado com jambu



## Ingredientes

1 tomate médio cortado em tiras pela diagonal,  
½ cebola roxa média picada,  
½ cebola roxa média cortada em tiras,  
1 ½ colher (sopa) de curry,  
4 dentes de alho picados,  
3 postas médias de namorado fresco,  
1 batata grande cortada em cubinhos,  
1 lata de creme de leite sem soro,  
1 maço de jambu cozido e escorrido,  
1 limão pequeno, vinagre, pimenta, sal e óleo de soja para refogar.

## Modo de Preparo

Lavar as postas com vinagre e deixar marinando com limão e sal por 15 minutos. Enquanto isso, refogar com o óleo a cebola e o alho picados. Depois que as cebolas ficarem coradas, juntar o tomate cortado e a batata em cubinhos, cobrir com água, colocar uma pitada de sal e pimenta. Deixar ferver até os tomates começarem a se desmanchar (cerca de 10 minutos). Juntar o resto da cebola, o jambu cozido e o peixe. Cozinhar por mais ou menos 10 minutos. Juntar o creme de leite e ajustar o sal. Ferver mais um pouco (por cerca de 15 minutos ou até sentir o cheiro de peixe cozido), mexendo de vez em quando, mas não muito para não desmanchar o peixe. Servir com arroz ou farofa de farinha d'água.

Serve até quatro pessoas.

**Autor:** Max Yukio Minato | E&P-CORP/E&P-ENGP



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)