

Camarão no Abacaxi



INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 400g de filé de camarão com o rabinho
- 1 cebola média ralada
- 1 tomate picadinho
- 2 colheres de sopa cheias de azeite de palma (dendê)
- cebolinha e bastante coentro a gosto
- pimentinha de cheiro picadinha sem sementes a gosto
- 200ml de leite de coco concentrado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO DO CAMARÃO NO ABACAXI

Primeiramente parta o abacaxi ao meio deixando sua coroa, retire a polpa de todo o abacaxi deixando apenas uma camada bem fina nas bordas. Separe a polpa e coloque as bandas do abacaxi em uma forma e cubra com papel alumínio. Leve ao forno médio para que possa cozinhar por cerca de 20 minutos, isso evita o amargo do abacaxi em contato com o leite de coco.

Quando a água começou a ferver juntei o arroz, rectifiquei os temperos e deixei cozer em lume moderado durante cerca de 20 minutos.