



## Frango Tailandês



3/4 pessoas



30 min



Fácil

## Ingredientes

Uma Receita Expresso Que o Leva ao Oriente!

750gr de Peito de Frango Lusivés  
70gr Pasta de Caril Verde  
200ml de Leite de Coco  
3 Colheres de Sopa de Óleo de Amendoim  
2 Limas (sumo)  
Coentros Frescos  
1 Colher de Chá de Amido de Milho  
Sal

## Preparação

Começamos por cortar o peito de frango em bifos com cerca de 1 cm de espessura e depois em tiras e depois as tiras em dois. Numa Tigela pomos o frango e temperamos com um pouco de sal grosso, não muito pois a pasta de caril vai temperar o frango. Juntamos a pasta de caril e envolvemos muito bem para que todo o frango fique bem temperado e juntamos também uma colher de sopa de óleo de amendoim. Deixamos marinar no frio cerca de 15 minutos, enquanto isso aproveite e faça um delicioso arroz basmati para acompanhar o caril. Picamos os coentros que vamos apenas usar no fim da receita. Num Wok pomos 2 colheres de óleo de amendoim a aquecer e vamos fritar o frango em lume médio/alto até ficar bem douradinho. Juntamos o leite de coco, mas não todo! Deixamos apenas um pouco para juntar mais tarde ao amido de milho. Deixamos ferver e juntamos então o sumo das 2 limas. Volta a ferver e dissolvemos a colher de chá de amido de milho no restante leite de coco e juntamos ao molho para que engrosse, deixando-o ferver e mexendo muito bem. Sirva de imediato com arroz Basmati e uma rodela de lima..