Caruru

www.receitasdafia.com/receitas/caruru

Se você é amante de quiabo e camarão vai amar essa receita. Prato típico da culinária baiana com um sabor maravilhoso e temperos que ajudam a acentuar ainda mais essa iguaria.

Caruru

Image not found or type u

45 min 5 porções

Ingredientes

- 1 kg de quiabos
- 1 cebola grande
- 100 gramas de castanha de caju
- 100 gramas de amendoim torrado descascado (opcional)
- 2 dentes de alho
- 500 g de camarão limpo
- 1 xícara de água (aproximadamente)
- 1 colher (sopa) de gengibre ralado a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 1 pimenta malagueta a gosto
- cheiro verde a gosto
- sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

1. Lave bem os quiabos, após isto, retire as pontas e os cabos dos mesmos.
2. Faça um corte em formato de cruz no sentido do comprimento e, em seguida, pique-os.
3. Com os quiabos cortados, separe os demais ingredientes: a cebola e o alho, 200g de camarões, a castanha e o amendoim, o gengibre, 1 colher do azeite de dendê e o cheiro verde.
4. No liquidificador bata a cebola com o alho, o amendoim, o camarão seco, a castanha de caju, o gengibre e o cheiro verde com 1 xícara de água (aproximadamente) e Reserve.
5. Numa panela funda aqueça um pouco o azeite de dendê e acrescente os quiabos previamente picados.
6. Misture bem e adicione meia xícara de água.
7. Adicione o tempero batido no liquidificador, o resto dos camarões, a pimenta malagueta picada a pimenta do reino e acerte o sal.
8. Cozinhe o caruru em fogo médio por aproximadamente 30 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar e acrescentando mais água, se for preciso.
9. Ele não poderá ficar com consistência rala ou grossa demais.
10. Para quem não gosta da baba do quiabo, pode-se pingar gotas de limão ou de vinagre durante o cozimento para retirar o excesso da mesma.
11. O caruru estará pronto quando os quiabos estiverem macios e a cor das suas sementes ficarem um pouco rosadas.
12. Sirva este caruru baiano tradicional acompanhado de arroz branco.
13. Bom apetite!