

## Frango com caril



- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- azeite q.b.
- 100g de bacon aos cubos
- 1 frango cortado em pedaços pequenos
- 200g de tomate em pedaços
- sal q.b.
- 200ml de leite de coco
- 100ml de natas
- 2 colheres de sopa de caril em pó

Faça um refogado com os dentes de alho picados, a cebola picada e o azeite. Assim que a cebola ficar translúcida, junte o bacon e deixe alourar um pouco. Distribua o frango pelo fundo do tacho e envolva no refogado. Tempere com um pouco de sal e junte o tomate em pedaços. Tape e deixe cozinhar cerca de 5 minutos. Entretanto, num recipiente à parte, misture o leite de coco, com as natas e o caril. Regue o frango com esta mistura, envolva bem, se necessário rectifique o sal. Volte a tapar o tacho e deixar cozinhar mais 15-20 minutos. Sirva com arroz branco.