



Blinis com Húmus, Azeitonas e Camarão Salteado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o Miolo de Camarão:

- 1 emb. de **Miolo de Camarão PESCANOVA**
- Azeite q.b.
- 1 dente de alho pequeno
- Sal

Para o húmus:

- Pimenta preta q.b.
- 1 dente de alho pequeno
- 150 g de grão de bico cozido
- 1 colher de chá de tahini
- Limão q.b.

Para os blinis:

- 12 mini-blinis
- 8 azeitonas pretas
- Hortelã q.b.

Preparação

Como preparar o miolo de camarão:

1. Descongelar o **Miolo de Camarão** e saltear em azeite e 1 dente de alho picado por 2 a 3 min., temperando de sal.

Preparação do húmus de grão:

2. **Triturar** no processador de cozinha o grão de bico, 1 dente de alho, o tahini (pasta de sésamo feita com sementes de sésamo torradas e trituradas com azeite e sal), 2 colheres de sopa de sumo de limão, 1 colher de café de azeite e pimenta preta moída na hora.

Preparação dos blinis:

3. Aquecer os blinis conforme as instruções da embalagem.

4. Picar as azeitonas grosseiramente.

5. **Barrar cada blini** com húmus, salpicar com azeitonas pretas picadas, dispor um **camarão** e hortelã a gosto e servir.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

40/60

200 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Gambão 20/40**

200 g