



Camarão com Molho de Cerveja Preta e Tomilho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Refrigerado Pescanova
- 1/4 limão
- Azeite q.b.
- 3 dentes de alho
- 100 ml de cerveja preta
- Sal q.b.
- Tomilho q.b.
- 1 baguete rústica

Preparação

1. Tempere o miolo de camarão com sumo de limão.
2. Amoleça em azeite o alho laminado, acrescente a cerveja (à temperatura ambiente) e deixe ferver 2 a 3 min. Junte tomilho a gosto, tempere ligeiramente de sal e deixe ferver mais 1 a 2 min. Acrescente o miolo de camarão, misture e cozinhe por 1 a 2 min. para envolver sabores.
3. Sirva com tostinhas finas de baguete feitas no forno ou na torradeira.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Cozido Refrigerado

150 g



Miolo de Camarão 80/100

350 g



Miolo de Camarão Cru com Cauda

300 g



Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g



Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g