



## Camarão com Molho de Mostarda e Cerveja



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 500 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 c. de sopa de manteiga
- 4 dentes de alho
- 2 a 3 folhas de louro
- 20 cl de cerveja natural
- 1 c. de sopa de mostarda

### Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique, salpique com sal e reserve.
2. Numa frigideira antiaderente grande, aqueça o azeite e a manteiga e amoleça os dentes de alho laminados juntamente com o louro. Depois, junte os Camarões de Moçambique e frite até que alourem ligeiramente (2 min. de cada lado aprox.).
3. Com o lume alto, adicione aos Camarões a cerveja previamente misturada com a mostarda e com uma pitada de sal e deixe ferver, agitando a frigideira. Depois, reduza o lume para médio e cozinhe por mais 4 a 5 min. aprox., agitando a frigideira de vez em quando.
4. Sirva os Camarões com o molho, acompanhados com pão torrado.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

400 g



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

800 g



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

800 g



**Camarão  
Vannamei  
Extra  
24/40**

800 g



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48**

800 g