



Camarão Salteado com Caju e Sementes de Sésamo



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante PESCANOVA
- 3 c. de sopa de molho de soja
- 1 c. de sopa de óleo de coco
- 4 c. de sopa de caju
- 2 c. de sopa de sementes de sésamo
- Mistura de alfaces q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- Flor de sal q.b.
- Coentros q.b.
- 1 lima

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem, envolver bem no molho de soja e marinar por 15 min. aprox. A seguir, derreter o óleo de coco numa frigideira antiaderente e saltear o Miolo de Camarão com o molho de soja 2 min. de cada lado aprox. Por fim, acrescentar o caju e as sementes de sésamo previamente tostadas em frigideiras antiaderentes.
2. Temperar a mistura de alfaces com azeite, vinagre e flor de sal e servir com o Miolo de Camarão salpicado com coentros e raspa de lima.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g