



Canapés de Pepino com Miolo de Gambão à Hortelã



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão Pescanova
- 8 mini-tomates chucha
- 4 folhas de hortelã
- 1 pepino
- 1/4 cebola roxa
- Azeite e vinagre q.b.
- Flor de sal q.b.
- Sementes de papoila q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Gambão e escale-o em água a ferver com uma pitada de sal e 1 c. de chá de grãos de pimenta por 1 a 2 min. Escorra bem e deixe arrefecer.
2. Corte o pepino em rodela, pique a cebola e corte os mini-tomates em cubinhos pequenos, junte tudo e tempere com azeite, vinagre, flor de sal e pimenta preta acabada de moer.
3. Em cada rodela de pepino disponha aprox. 1 c. de sopa da mistura de tomate e cebola e, em cima, 1 gambão. Depois, tempere tudo com um fio de azeite, salpique com hortelã picada e sementes de papoila.

Produtos Associados



Miolo de Gambão 20/40

200 g