



Carpaccio de Pera com Miolo de Camarão com Cauda, Rúcula e Nozes



Ingredientes

- 1 embalagem de Miolo de Camarão com Cauda Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 peras
- 1 limão
- Azeite e xarope de agave q.b.
- 1 cháv. de rúcula
- 3 c. de sopa de miolo de noz
- Tomilho q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Este **Carpaccio de Pera com Miolo de Camarão com Cauda, Rúcula e Nozes** é uma entrada que combina sabores frescos e texturas contrastantes. Com a suavidade das peras laminadas, a crocância das nozes e o sabor delicado do camarão salteado, é a escolha perfeita para surpreender os seus convidados.

- 1. Cozinhar o Camarão:** Descongele o miolo de camarão com cauda, tempere com sal e pimenta preta moída na hora e salteie em azeite quente por 1 a 2 minutos de cada lado. Reserve.
- 2. Preparar a Pera:** Lave as peras e corte-as em rodellas muito finas. Disponha-as em pratos individuais ou numa travessa plana e regue com sumo de limão para evitar oxidação.
- 3. Preparar o Molho:** Misture bem 2 colheres de sopa de azeite, 1 colher de sopa de xarope de agave, 1 colher de sopa de sumo de limão, sal e pimenta preta moída na hora até obter um molho homogéneo.
- 4. Montar o Carpaccio:** Distribua a rúcula sobre as rodellas finas de pera. Coloque o miolo de camarão com cauda salteado por cima da pera e da rúcula. Salpique com nozes picadas grosseiramente e regue com o molho preparado. Finalize com tomilho fresco e sirva de imediato.

Seja para uma refeição especial ou uma celebração casual, este **Carpaccio de Pera com Miolo de Camarão com Cauda, Rúcula e Nozes** certamente impressionará. Para mais opções, experimente também **Muffins de Batata com Camarão, Queijo e Tomate!**

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão Cozido
Refrigerado**

150 g



**Miolo de
Camarão Cru
com Cauda**

300 g



**Miolo de
Camarão Frumar**

400 g