



Ceviche de Camarão



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- 1 emb. de cebola picada
- 1 tomate grande
- 1/2 cháv. de tomate triturado
- 2 c. de sopa de azeite
- 6-8 limões (sumo)
- azeite, sal e alho q.b.
- 1 cháv. de água
- salsa picada

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
146 Kcal	7 g	17 g	5 g

Preparação

1. Deixe descongelar os camarões algumas horas antes, à temperatura ambiente. Corte a cebola em gomos finos, passe por água fria e coloque numa taça com o sumo dos limões. Deixe repousar este preparado durante 2 horas.
2. Depois, junte os camarões e deixe-os na mistura por 30 min. De seguida, junte o tomate triturado e o tomate cortado, o sal, o alho cortado em pequenas lascas e o azeite. Para terminar, junte a água gelada e misture bem. Decore com salsa.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60
200 g**