



Cocktail de Camarão Vannamei Refrigerado com Tártaro de Fruta aos Coentros



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de CAMARÃO VANNAMEI REFRIGERADO 40/60 500 G PESCANOVA
- 1 abacate
- 1 manga
- 1 lima
- 1 iogurte grego
- 1/2 cebola roxa
- Coentros q.b.
- Flor de sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

- Descascar o Camarão Vannamei Refrigerado, deixando apenas a cauda;
- Cortar o abacate e a manga em cubinhos, picar a cebola roxa e os coentros. Juntar tudo com o camarão e temperar com flor de sal, pimenta preta, azeite, raspa e sumo de lima;
- Fazer o molho misturando bem o iogurte grego com coentros picados, flor de sal, pimenta preta e 1 c. de café de azeite;
- Servir de imediato o cocktail de camarão com o molho de iogurte e coentros a acompanhar.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Cozido
Refrigerado EAP**

2 kg