



Cocktail de Miolo de Camarão com Cauda, Couve-Roxa e Abacate



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Camarão com Cauda Pescanova**
- Sal, pimenta preta e açúcar q.b.
- 1/2 couve-roxa pequena
- Vinagre, azeite e cebolinho q.b.
- 2 abacates
- 1/4 de cebola
- 1 lima
- 3 c. de sopa de iogurte grego
- 3 c. de sopa de avelãs

Preparação

Se procura uma entrada fresca e diferente, este Cocktail de Miolo de Camarão com Cauda, Couve-Roxa e Abacate é uma excelente opção. Combina a suavidade do camarão e do creme de abacate com a textura crocante da couve-roxa e das avelãs torradas, criando uma mistura perfeita de sabores e texturas.

- 1. Cozinhar o Camarão:** Descongele o miolo de camarão com cauda e coza-o em água com sal durante aproximadamente 2 minutos. Escorra e reserve.
- 2. Preparar a Couve-Roxa:** Corte a couve-roxa em juliana fina e coloque-a numa taça com 2 colheres de sopa de vinagre, 1 colher de sopa de açúcar e uma pitada de sal. Misture bem, apertando a couve para amolecer, e reserve no frigorífico por cerca de 5 minutos.
- 3. Preparar o Creme de Abacate:** Triture a polpa dos abacates com a cebola, 3 colheres de sopa de sumo de lima, 1 colher de sopa de azeite e o iogurte grego até obter um creme. Tempere com sal e pimenta preta moída na hora.
- 4. Tostar as Avelãs:** Torre as avelãs numa frigideira antiaderente sem gordura e pique-as grosseiramente.
- 5. Montar o Cocktail:** Em taças individuais, coloque primeiro a couve-roxa avinagrada, depois o creme de abacate, seguido do miolo de camarão com cauda cozido. Salpique com as avelãs torradas e cebolinho picado, regue com um fio de azeite e sirva de imediato ou fresco.

Experimente este Cocktail de Camarão, Couve-Roxa e Abacate para impressionar os seus convidados com uma entrada leve. Se é fã de receitas frescas e nutritivas, experimente também a [Salada Cobb de Camarão!](#)

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100
350 g



Miolo de Camarão Cozido Refrigerado
150 g



Miolo de Camarão Cru com Cauda
300 g