



Creme de Beterraba, Maçã e Gengibre com Camarão Salteado



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão de Moçambique PESCANOVA
- Sal e azeite q.b.
- Alho e gengibre em pó q.b.
- Cebolinho e gengibre fresco q.b.
- 2 cebolas
- 2 beterrabas
- 2 maçãs



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão de Moçambique, temperar de sal e saltear em azeite com 1 c. de sopa de alho em pó e 1 c. de chá de gengibre em pó por 2 min. de cada lado aprox. Salpicar com cebolinho picado envolver.
2. Amolecer em azeite as cebolas picadas grosseiramente, acrescentar 1 c. de sopa de gengibre fresco ralado, as beterrabas e as maçãs descascadas e cortadas em cubinhos e saltear 2 a 3 min. Acrescentar água quente até cobrir e passar 1 cm aprox., temperar de sal e cozer até a beterraba ficar macia. Por fim, triturar tudo até ficar cremoso.
3. Servir com o Miolo de Camarão de Moçambique salteado, salpicado com cebolinho picado.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Cru com Cauda

300 g



Miolo de Camarão Cozido Refrigerado

150 g



Miolo de Camarão Panado

300 g



Miolo de Gambão 20/40

200 g



Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g



Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g