



# Espetos de Camarão, Abacaxi e Pimentos Padrón



## Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique 32/48 Pescanova
- Azeite q.b.
- Sal e flor de sal q.b.
- 1/2 abacaxi
- 250 g de pimentos padrón



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
188 Kcal	10 g	16 g	9 g

## Preparação

Descongele o Camarão de Moçambique, passe por água fria corrente e descasque deixando as cabeças e as caudas.

Coloque um fio de azeite numa frigideira larga antiaderente, disponha os camarões, tempere de sal e salteie por 6 a 7 min. aprox., virando a meio.

Enquanto isso, noutra frigideira antiaderente untada apenas com azeite bem quente grelhe o abacaxi previamente cortado em triângulos, por 2 min. de cada lado aprox. Salteie também os pimentos padrón.

Por fim, em espetos coloque a gosto Camarões de Moçambique, pimentos padrón e abacaxi grelhado. Tempere tudo com um fio de azeite e flor de sal e sirva!

## Produtos Associados



**Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique CB Selvagem Banana**

2 kg



**Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique Tigre CB Selvagem**

2 kg



**Camarão Moçambique 22/34**

400 g



**Camarão Moçambique Cozido 30/40**

500 g



**Camarão Moçambique Médio 48/64**

800 g