



## Fajitas de Miolo de Camarão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 Embalagem de Miolo de Camarão Grande 40/60 Pescanova
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento amarelo
- 1 pimento verde
- 1 cebola
- 1 lima
- Azeite q.b
- Coentros q.b.
- Sal e pimenta de Caiena q.b.

### Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar com sumo de 1/2 lima, sal e pimenta de Caiena a gosto. Marinar por 15 minutos;
2. Escorrer da marinada e saltear em azeite por, aproximadamente, 2 minutos de cada lado;
3. Noutra frigideira, amolecer em azeite a cebola cortada em meias-luas e os pimentos em tiras (sem os veios nem as sementes). Depois de bem cozinhados, juntar os camarões salteados, envolver e salpicar com coentros picados grosseiramente;
4. Servir as fajitas de camarão de imediato com tortilhas e salada verde.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão  
Grande 40/60**

200 g