



Miolo de Camarão com Mostarda, Cerveja e Mel na Air Fryer



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 40/60 200 g Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 c. de sopa de mostarda
- 1 c. de sopa de mel
- 100 ml de cerveja
- Salsa q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão e escorrer muito bem. Colocar num recipiente temperado com sal, um fio de azeite generoso, a mostarda, o mel e a cerveja. Envolver bem e marinar por 5 a 10 minutos.
2. Escorrer o camarão da marinada e dispor na grelha do cesto da air fryer sem sobrepor. Regar com um ligeiro fio de azeite ou borrifar com azeite e cozinhar a 200° C por 4 a 5 minutos (dependendo da air fryer) virando a meio do tempo.
3. Servir o camarão com o molho que fica no cesto da air fryer com arroz branco cozido, salpicado com salsa picada.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g