



Muffins de Batata com Camarão, Queijo e Tomate



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- Pimenta preta e sal q.b.
- Azeite q.b.
- 12 batatas pequenas (que caibam em formas de queques)
- Orégãos e manjeriço q.b.
- 100 g de tomate cereja
- 50 g de queijo mozarela ralado

Preparação

Descubra a combinação irresistível dos "Muffins" de Batata com Camarão, Queijo e Tomate, uma receita que une sabores e texturas em cada dentada.

1. **Preparar os Ingredientes:** Retire o miolo de camarão da embalagem e tempere com pimenta preta moída na hora. Coza as batatas inteiras em água com sal até ficarem macias.
2. **Montar os "Muffins" de Batata:** Unte formas de queque com azeite e coloque uma batata em cada forma. Faça um corte em cruz no topo de cada batata para facilitar o esmagamento. Esmague as batatas com um copo pequeno, formando "cestinhos" nas formas de queque. Tempere ligeiramente o interior de cada "cestinho" com orégãos. Coloque 1 colher de sopa de queijo ralado, meio tomate cereja cortado ao meio, e juliana de manjeriço em cada "cestinho". Tempere com sal e regue com um fio de azeite.
3. **Finalizar no Forno:** Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos. Retire do forno e adicione 2 ou 3 camarões em cada "cestinho", mais um pouco de queijo ralado. Volte ao forno a 200°C por mais 5 minutos.
4. **Servir:** Retire do forno, deixe arrefecer ligeiramente, tempere com pimenta moída na hora e acrescente folhinhas de manjeriço fresco. Sirva imediatamente.

Delicie-se com uma explosão de sabores nos "Muffins" de Batata com Camarão, Queijo e Tomate, uma opção única e repleta de texturas. Continue a sua viagem gastronómica com os [Ovos Mexidos com Camarão e Pimentos](#), outra deliciosa combinação.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60
200 g**