



Salada de Camarão com Molho Mil Ilhas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Grande 40/48 Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 1 alface iceberg
- 100 g de tomate cherry
- 1 abacate
- 100 g de milho
- 8 c. de sopa de maionese
- 2 c. de sopa de ketchup
- 1 c. de sopa de sumo de limão
- Picante q.b.
- 1 c. de sopa de pickles
- 2 cebolinhas de conserva
- 1 mini-pimento vermelho
- Salsa q.b.

Preparação

1. **Preparar o Camarão:** Descongele o camarão, descasque deixando apenas a cauda e tempere com sal. Salteie em azeite quente por 3 a 5 minutos de cada lado.
2. **Montar a Salada:** Corte a alface iceberg em pedaços e distribua nos pratos de servir. Ao redor, disponha montinhos de milho, tomate cereja cortado ao meio e abacate em meias-luas. No centro, coloque o camarão salteado.
3. **Preparar o Molho Mil Ilhas:** Misture maionese, ketchup, sumo de limão e gotas de picante a gosto. Pique finamente pickles, cebolinhas de conserva, mini-pimento (sem sementes) e salsa. Combine tudo com a maionese e o ketchup.
4. **Servir:** Sirva o molho de Mil Ilhas com a salada de camarão.

Desfrute da rica combinação da Salada de Camarão com Molho Mil Ilhas, onde camarões suculentos se harmonizam com uma mistura fresca de vegetais crocantes e um molho cremoso e picante. Para uma alternativa igualmente saborosa e nutritiva, experimente a [Salada de Quinoa, Miolo de Camarão e Feta](#). Explore novas opções e transforme as suas saladas em pratos irresistíveis!?

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g