



## Salada de Miolo de Camarão Colorida

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 500 g de Miolo Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 200 g de Ervilhas 1kg
- 500 g de batatas
- 3 Cenouras médias
- 2 Ovos
- Tomate cereja q.b.
- 2 Ramos de salsa
- 1 Rodela de limão

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
345,6 Kcal	34,3 g	27,4 g	11,3 g

### Preparação

1. Descasque e corte as batatas e as cenouras em cubos pequenos e, coza-as juntamente com os ovos e as ervilhas em água a ferver e sal. Quando tudo estiver cozinhado coe e reserve.
2. À parte, coza o miolo de camarão seguindo as indicações da embalagem.
3. Depois, coloque na base de uma travessa as batatas, cenouras e ervilhas que reservou.
4. Seguidamente, incorpore o mais uniformemente possível, por cima dos legumes, o miolo de camarão cozido e o tomate cereja.
5. Por fim, corte os ovos que cozeu previamente em 4 partes iguais cada um, e disponha-os a gosto. Finalize o preparado incorporando a maionese, o limão cortado às rodelas e a salsa picada.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**

250 g



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

200 g