



Salada Fria de Camarão e Surimi



Ingredientes

- 1 emb. Camarão Moçambique 22/34 400g Pescanova
- 1/2 emb. Delícias do Mar Sem Glúten 250g Pescanova
- 4 espargos verdes finos
- 250ml maionese
- 1 laranja
- 1 dente de alho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
380 Kcal	6 g	11 g	35 g

Preparação

1. Coza os camarões e descasque-os. Descongele e desfie o surimi. Corte os espargos em rodela finas e coza-os em água temperada com sal. Reserve as pontas.
2. Junte a maionese, o sumo da laranja e o dente de alho finamente picado numa taça.
3. Envolve os camarões, o surimi e os espargos com a maionese. Polvilhe com a raspa da laranja, decore com as pontas dos espargos e refresque com uma folha de hortelã.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**
400 g



**Delícias do Mar
Sem Glúten**
250 g



**Delícias do Mar
Sem Glúten**
500 g



**Delícias com
Forma de
Lagosta**
255 g