Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Abacates no Forno com Ovo e Camarão aos Coentros

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

Para o miolo de camarão e abacates:

- 1 emb. de **Miolo de Camarão PESCANOVA**
- 2 abacates pequenos/médios
- 4 ovos de codorniz
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta preta q.b.

Para finalizar:

- Azeite q.b.
- Coentros q.b.

Preparação

Preparação do Miolo de Camarão e abacates:

1. Descongelar o **Miolo de Camarão**, passar por água fria corrente e secar com papel absorvente de cozinha.

2. Cortar os abacates ao meio e retirar o caroço.

3. Em cada metade de abacate, no lugar do caroço, colocar 1 ovo de codorniz e dispor **camarões** a gosto.

4. Temperar de sal e pimenta preta moída na hora, regar com um fio de azeite e **levar ao forno pré-aquecido** a 180° C por 10 a 15 min.

Para finalizar:

5. **Servir os abacates de imediato**, regados com um fio de azeite e salpicados com coentros frescos picados grosseiramente.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Gambão 20/40

200 g