Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Cozido aos Coentros em Guacamole e Pico de Gallo

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camrão 40/60 Cozido Pescanova
- 2 limas
- Sal e pimenta preta q.b.
- Coentros q.b.
- 1 abacate
- 1/2 cebola roxa
- 1 tomate grande
- Mini tostas q.b.

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão 40/60 Cozido Pescanova, temperar com sumo de 1/2 lima, uma pitada de sal, pimenta preta e coentros picados e marinar no frio;
2. Enquanto isso, para o guacamole: esmagar o abacate com um garfo, regar com o sumo de 1/2 lima, juntar 1/4 de cebola roxa, 1/2 tomate e coentros picados, temperar ligeiramente de sal e misturar bem;
3. Para o pico de gallo: cortar em cubinhos do mesmo tamanho 1/2 tomate e 1/4 de cebola roxa, acrescentar bastantes coentros picados, sal, pimenta preta, 1 fio de azeite e sumo de 1/2 lima e envolver bem;
4. Distribuir guacamole por umas tostas e pico de gallo por outras, colocar 1 camarão temperado em cima e servir de imediato.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g