



Camarão De Moçambique À Cerveja Preta, Alho E Tomilho



Ingredientes

- 1 emb. de **CAMARÃO DE MOÇAMBIQUE 48/64 PESCANOVA**
- 200 ml de cerveja preta
- 4 dentes de alho
- 1 malagueta fresca
- Mostarda e sal q.b.
- Azeite q.b.
- Tomilho q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Numa frigideira antiaderente alta e larga, amolecer em azeite o alho laminado;
3. Juntar a cerveja preta e 1 c. de café de mostarda, mexer e deixar ferver 1 min. Acrescentar o camarão, temperar com sal e cozinhar 3 a 4 min. Virar o camarão, adicionar a malagueta cortada em rodela (com mais ou menos sementes consoante o grau de picante desejado) e folhas de tomilho e cozinhar mais 4 min. aproximadamente;
4. Servir o camarão com molho de cerveja preta, alho e tomilho com pão torrado.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g