



# Espetadas de Gambão com Salada de Mistura de Alfaces e Manga



## Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão 20/40 Pescanova
- 2 litros de caldo de legumes
- 150 g de mistura de alfaces
- 1 manga
- Azeite q.b.
- Vinagre balsâmico q.b.
- Flor de sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Coza o Gambão no caldo de legumes. Quando estiver bem rosado e cozido retire-o, escorra e reserve.
2. Numa taça prepare a salada misturando as alfaces com a manga cortada em tiras finas. Tempere com azeite e vinagre balsâmico a gosto e uma pitada de flor de sal.
3. Disponha a salada em quatro pratos iguais e coloque por cima 3 Gambões cozidos em cada prato, colocados em paus de espetada.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Gambão 20/40**

200 g



**Miolo de  
Camarão  
Grande 40/60**

200 g



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

200 g