



Gambão Argentino Selvagem com Molho de Natas, Cebola e Lima



Ingredientes

- 1 emb. de **GAMBÃO ARGENTINO SELVAGEM PESCANOVA**
- 200 ml de natas
- 1 lima
- 1 dente de alho
- 1 cebola pequena
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o gambão, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar com sal, pimenta preta moída na hora e sumo de meia lima;
2. Amolecer em azeite o alho e a cebola picados finamente, juntar o gambão e saltear cerca de 5 a 6 min.;
3. Juntar as natas, deixar levantar fervura, juntar o sumo de meia lima e cozinhar 1 a 2 min. Salpicar com raspa de lima;
4. Servir o gambão com molho de natas, cebola e lima com saladinha de tomate cereja, cebola roxa e cebolinho picado.

Produtos Associados



**Gambão
Argentino
Selvagem**

2 kg