



Salada de Camarão com Fruta e Aipo à Hortelã



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Sal q.b.
- 1/4 de cebola roxa
- 3 kiwis
- 2 mangas grandes
- 4 talos de aipo (sem as folhas)
- Hortelã q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- 1/2 limão

Preparação

1. Coza o Camarão de Moçambique em água abundante com sal. Arrefeça e descasque.
2. Pique a cebola, corte os kiwis ao meio no sentido longitudinal e depois em fatias e as mangas em cubos, corte os talos de aipo em meias-luas. Misture tudo numa saladeira com o Camarão de Moçambique cozido descascado. Adicione hortelã picada a gosto.
3. Para o molho, misture bem 5 c. de sopa de azeite com 1 c. de sobremesa de vinagre, sumo de meio limão e sal a gosto.
4. Junte o molho à salada, envolva e sirva logo.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

800 g



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g