Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salada de Miolo de Camarão, Abacate e Morango com Nozes

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

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 2 abacates
- 1 limão
- 350 g de morangos
- 200 g de folhas de espinafres frescos
- 4 c. de sopa de miolo de noz
- 1 c. de sopa de vinagre balsâmico
- 3 c. de sopa de azeite
- 1 c. de sobremesa de mel
- Sal q.b.

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão e escalde-o em água quente por 1 a 2 min. Reserve até arrefecer.

2. Corte os abacates aos cubos e regue com sumo de limão. Corte os morangos em quartos e junte com o abacate, as folhas de espinafres, as nozes e o Miolo de Camarão numa saladeira.

3. Faça um molho com o vinagre balsâmico, o azeite, o mel e sal a gosto, regue a salada e sirva.

Produtos Associados

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g

Miolo de Camarão Frumar

400 g