



# Salada de Quinoa, Miolo de Camarão e Feta antigo



## Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Cozido 40/60 Pescanova
- Hortelã fresca q.b.
- 160 g de quinoa
- Sal e flor de sal q.b.
- 100 g de folhas de agriões
- 200 g de tomates cereja
- 150 g de queijo feta
- 8 alperces secos
- 1 iogurte natural



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão e escale-o em água a ferver com um raminho de hortelã por 1 min. Escorra e reserve até arrefecer.
2. Lave a quinoa deixando-a coberta com água morna durante 1 min. e colocando-a logo de seguida num passador debaixo de água a correr (durante 30 seg. a 1 min.), de forma a remover a camada que lhe dá o sabor amargo. Depois, coza em água a ferver temperando com sal. Mexa e, quando levantar fervura, reduza o lume para brando e deixe cozinhar cerca de 10 min. Retire do lume, escorra se necessário e separe com um garfo, deixando arrefecer.
3. Separe as folhas dos agriões, corte os tomates em metades e o queijo feta em cubinhos, pique os alperces e junte tudo à quinoa já fria, acrescentando também o Miolo de Camarão.
4. Faça um molho com o iogurte, hortelã picada e flor de sal e junte à salada de quinoa e Miolo de Camarão.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de  
Camarão Frumar**

400 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