

Salada Fresca de Mexilhões e Camarão





Dificuldade **Fácil**



Tempo Menos de 15 min



Nº de pessoas 2 Pessoas

Ingredientes

- 200 g de Miolo de Camarão Pescanova
- 150 g de Miolo de Mexilhão
- 1/2 Limão
- 1 Cebola Roxa e 1 Dente de alho
- 1/2 Pimento Verde e 1/2 Pimento Vermelho
- 1/2 Ramo de Salsa
- 1/2 colher de Chá de Pimentão Doce
- 6 Colheres de Sopa de Azeite Virgem Extra
- 2 Colheres de Sopa de Vinagre de Vinho Branco

Preparação

- 1. Coloque um tacho ao lume com um pouco de água e umas gotas de limão.
- 2. Assim que a água ferver, deite o camarão e o mexilhão e deixe cozinhar durante cerca de 1 minuto. Retire os mariscos para uma taça com água e gelo para parar a cozedura. Depois de frio, coloque tudo numa outra taça.
- 3. Junte o alho picado, os pimentos cortados em brunesa e a cebola em meias luas. Deite o azeite, vinagre e mexa tudo muito bem. Pique a salsa envolvendo tudo.
- 4. De seguida adicione o pimentão doce e tempere com sal e pimenta. Está pronto a servir acompanhado de umas tostinhas de pão.

Receita da autoria do Chef Miguel Mesquita

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100 350 g



Miolo de Camarão Frumar400 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