Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Sopa Fria De Pepino Com Camarão Salteado

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Miolo de Camarão 40/60 Pescanova
- 2 pepinos
- 2 dentes de alho
- 1 chalota
- 1 iogurte grego
- Azeite e limão q.b.
- Hortelã e sementes papoila q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem, temperar de sal e pimenta preta e saltear em azeite e 1 dente de alho picado por 2 min. de cada lado aproximadamente;
2. Para a sopa: num robot de cozinha ou liquidificador triturar até à consitência de puré os pepinos cortados em pedaços (sem as sementes e frios), a chalota cortada em pedaços, 1 dente de alho, o iogurte grego, 4 folhas de hortelã grandes, 2 c. de sopa de azeite, 3 c. de sopa de sumo de limão e 1 pitada de sal (para uma sopa mais fresca, acrescentar 2 a 3 pedras de gelo);
3. Distribuir a sopa de pepino por copinhos de vidro, acrescentar o miolo de camarão salteado, salpicar com sementes de papoila, decorar com folhinhas de hortelã e servir de imediato.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g