



Tacos de Camarão Panado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Panado Pescanova
- 1/2 cebola roxa pequena
- 1 manga
- 8 folhas de alface
- 1 abacate
- Coentros q.b.
- 1 lima
- Flor de sal e pimenta preta q.b.
- 4 tortilhas
- Azeite q.b.

Preparação

1. Confeccionar o Camarão Panado, conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar a cebola em meias-luas finas, a manga em fatias finas e a alface em juliana.
3. Esmagar o abacate com um garfo ou no processador de cozinha juntamente com 10 folhas de coentros e 2 colheres de sopa de sumo de lima. Depois, temperar ligeiramente com flor de sal e pimenta preta moída na hora, misturar bem e barrar cada tortilha com a pasta de abacate.
4. Por último, distribuir a alface, a cebola, a manga e os Camarões Panados pelas tortilhas, regar com um fio de azeite, salpicar com folhas de coentros, decorar com gomos de lima e servir de imediato.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão Panado**
300 g



**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