



Abacates Recheados com Miolo de Camarão Panado aos Coentros



Ingredientes

- 1 embalagem de Miolo de Camarão Panado 300g Pescanova
- 2 abacates
- 1 tomate grande
- 1 lima
- 1/2 cebola roxa
- Coentros q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar o Miolo de Camarão Panado na Air Fryer a 180° C durante 8 a 10 minutos;
2. Cortar os abacates ao meio no sentido longitudinal, retirar a polpa aos abacates com a ajuda de 1 c. de sopa e cortar em cubinhos (reservar as cascas);
3. Cortar o tomate e a cebola roxa em cubinhos e picar grosseiramente coentros a gosto;
4. Misturar tudo e temperar com sumo de lima, sal e pimenta preta;
5. Distribuir a mistura pelas cascas dos abacates. Juntar miolo de camarão panado e servir de imediato.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Panado

300 g