



# Camarão com Molho de Cerveja Preta e Tomilho



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Refrigerado Pescanova
- 1/4 limão
- Azeite q.b.
- 3 dentes de alho
- 100 ml de cerveja preta
- Sal q.b.
- Tomilho q.b.
- 1 baguete rústica

## Preparação

1. Tempere o miolo de camarão com sumo de limão.
2. Amoleça em azeite o alho laminado, acrescente a cerveja (à temperatura ambiente) e deixe ferver 2 a 3 min. Junte tomilho a gosto, tempere ligeiramente de sal e deixe ferver mais 1 a 2 min. Acrescente o miolo de camarão, misture e cozinhe por 1 a 2 min. para envolver sabores.
3. Sirva com tostinhas finas de baguete feitas no forno ou na torradeira.

## Produtos Associados



**Camarão Cozido  
Refrigerado  
40/60  
500 g**



**Camarão de  
Moçambique  
Cozido  
Refrigerado  
80/100  
500 g**



**Camarão  
Vannamei  
Cozido  
Refrigerado EAP  
2 kg**



**Miolo de  
Camarão Cozido  
Refrigerado  
150 g**