Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Salteado com Saladinha de Manga e Abacate

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Tigre Moçambique 8/14 Pescanova
- Sal q.b.
- 1 c. de sopa de gengibre ralado
- 3 c. de sopa de óleo de coco
- 1 manga
- 1 abacate
- 2 pimentinhos doces
- 1/2 cebola roxa
- Coentros q.b.
- 1 lima
- Azeite q.b.
- 1 c. de café de xarope de agave

Preparação

1. Descongelar o Camarão Tigre, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar de sal e gengibre. Aquecer o óleo de coco numa frigideira antiaderente larga e alta ou num wok e saltear o Camarão Tigre por 2 a 3 min. aprox. de cada lado.

2. Cortar a manga, o abacate e a cebola roxa em cubinhos e temperar de coentros picados, sumo de lima, azeite, sal e o xarope de agave.

3. Servir o Camarão Tigre salteado com o molho de manga e abacate, acompanhado com uma salada verde.

Produtos Associados

Camarão Cozido Refrigerado 60/80

500 g

Camarão Cozido Vannamei 40/60

1 kg

Gambão Argentino Gigante 14/22

800 g

Camarão Vannamei Gigante 8/16

800 g

Camarão Vannamei 24/32

400 g

Gambão da Argentina Cozido 20/30

500 g