



Caprichos do Mar com Pico de Gallo e Guacamole



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para os caprichos:

- Caprichos do Mar PESCANOVA 1 emb.

Para o Pico de Gallo:

- Tomate q.b.
- Cebola roxa ½
- Pimento vermelho ¼
- Coentros q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Lima q.b.

Para o guacamole:

Abacates 2 unid.

Para Terminar:

Nachos q.b.

Preparação

Preparação dos Caprichos

1. Confeccionar os **Caprichos do Mar** conforme as instruções da embalagem.

Preparação do Pico de Gallo:

2. Cortar em **cubinhos** do mesmo tamanho 1 tomate grande, 1/4 de cebola roxa e 1/4 de pimento vermelho.
3. Acrescentar coentros **picados**, sal, pimenta preta e sumo de 1 lima e **envolver bem**.

Preparação do Guacamole:

4. Com a ajuda de um garfo **esmague** 2 abacates.
5. **Tempere** com sumo de meia lima e sal.
6. Acrescente 1 tomate pequeno e 1/4 de cebola roxa **picados** finamente em **cubinhos** e coentros **picados**.
7. **Misture** tudo bem.

Para Servir:

8. Servir os Caprichos do Mar com o pico de gallo, o guacamole e nachos.

Produtos Associados



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

1 kg



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

400 g