



Coroa de Camarão com Molho Cocktail



Ingredientes

- Gambão da Argentina Cozido (20/30) 500 g Pescanova
- 2 c. de sopa de maionese
- 1 c. de sobremesa de ketchup
- 1 c. de café de molho inglês
- 1 c. de café de whisky (facultativo)

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Misture os ingredientes todos muito bem com uma vara de arames até ficar um molho uniforme, verta para uma tacinha, coloque no centro da Coroa de Camarão e sirva fresco.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado (40/60)

Embalagem: **500 g**



Gambão da Argentina Cozido (20/30)

Embalagem: **500 g**



Camarão Moçambique Cozido 30/40

Embalagem: **500 g**



Camarão Cozido Refrigerado (80/100)

Embalagem: **500 g**