



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**
500 g



**Gambão da
Argentina
Cozido 20/30**
500 g



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**
500 g



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