



Coroa de Camarão com Molho de Mostarda e Limão



Ingredientes

- Camarão Cozido Refrigerado (80/100) 500 g Pescanova
- 1 c. de sobremesa de mostarda de Dijon
- 1/2 limão
- 4 c. de sopa de azeite
- Sal q.b.
- 1 c. de café de mel



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Misture muito bem a mostarda, o sumo de limão, o azeite, o mel e sal a gosto emulsionando com a ajuda de uma vara de arames, verta numa tacinha e coloque no meio da Coroa de Camarão. Salpique tudo com raspa de meio limão e sirva de imediato.

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