



# 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)**

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**