



Coroa de Marisco



Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Pescanova
- 1 emb. de natas
- molho cor-de-rosa (maionese e ketchup)
- alface
- 6 ovos

Dificuldade



Média

Tempo



Entre 1-2 h

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
412,1 Kcal	12,1 g	16,9 g	33,1 g

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão e as Delícias do Mar segundo as instruções da embalagem. Corte as delícias em pedacinhos e desfie.
2. Junte os ovos e as natas e bata tudo. Unte com manteiga uma forma de coroa e deite este preparado. Coloque no forno, em banho-maria, durante aproximadamente 50 minutos, a 180°.
3. Quando estiver pronto, deixe arrefecer e desenforme. Coza o miolo de camarão (se não se tratar de Miolo de Camarão já cozido Pescanova) e. Cubra a coroa com o molho cor-de-rosa e disponha o miolo de camarão no centro.
4. Enfeite a coroa com a alface picada em juliana.

Produtos Associados



**Delícias do Mar
Sem Glúten**
Embalagem: **450 g**



**Miolo de
Camarão 80/100**
Embalagem: **350 g**



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**
Embalagem: **200 g**