



Espetadinhos de Camarão by Chef Miguel Mesquita



Ingredientes

- 1 Embalagem de Camarão Moçambique Pescanova
- 1 Lata de Leite de Coco
- 3 Limas
- 1 Manga cortada em cubos
- 200g de Tomates Cherry
- 1 Courgette
- 1 Malagueta Vermelha
- q.b. Azeite
- q.b. Sal

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Começar por fazer a marinada. Numa taça junte o leite de coco e sumo de 2 limas, tempere com sal e a malagueta picada.
2. Coloque os camarões na marinada e deixe repousar por 30 minutos. Entretanto passe por água os pauzinhos.
3. Coloque nos pauzinhos camadas alternadas de camarões, tomate cherry, courgette e manga. Pincele tudo com um fio de azeite, tempere com sal e grelhe.

Associados



Gambão Argentino Selvagem

Embalagem: 2 kg



Miolo de Gambão (20/40)

Embalagem: 200 g



Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem

Embalagem: 2 kg



Camarão de Moçambique CB Selvagem

Embalagem: 2 kg



Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem

Embalagem: 2 kg



Camarão Moçambique 22/34

Embalagem: 400 g



Camarão Moçambique Grande 32/48

Embalagem: 800 g



Camarão Moçambique Médio 48/64

Embalagem: 800 g



Camarão Vannamei Equador

Embalagem: 1,8 kg



Camarão Vannamei Extra 24/40

Embalagem: 800 g



Camarão Vannamei Grande 40/48

Embalagem: 800 g



Camarão Vannamei IQF

Embalagem: 10 kg



Camarão-da-Costa Cozido

Embalagem: 4 kg



Coroa de Camarão Cozido

Embalagem: 200 g



Miolo de Camarão 80/100

Embalagem: 350 g