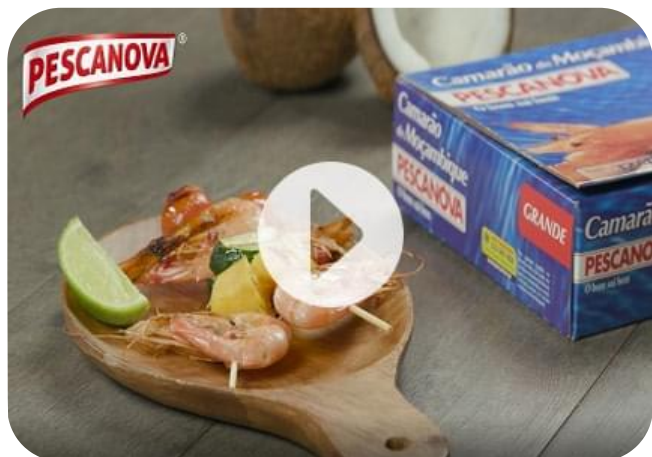




Espetadinhos de Camarão by Chef Miguel Mesquita



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

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

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.

Miolo de Camarão Grande 05/20
associados



Gambão Argentino Selvagem
2 kg



Miolo de Gambão 20/40
200 g



Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem
2 kg



Camarão de Moçambique CB Selvagem
2 kg



Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem
2 kg



Camarão Moçambique 22/34
400 g



Camarão Moçambique Grande 32/48
800 g



Camarão Moçambique Médio 48/64
800 g



Camarão Vannamei Equador
1,8 kg



Camarão Vannamei Extra 24/40
800 g



Camarão Vannamei Grande 40/48
800 g



Camarão Vannamei IQF
10 kg



Miolo de Camarão 80/100