



Espetos de Miolo de Camarão com Cebolinhas e Azeitonas



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- Azeite q.b.
- 12 cebolinhas de conserva
- 12 azeitonas pretas descaroadas
- Sal q.b.
- 1 iogurte grego
- Flor de sal q.b.
- Cebolinho q.b.
- Sementes de papoila q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão.
2. Prepare os espetos de madeira untando-os com azeite. Depois coloque em cada um camarão, uma cebolinha e uma azeitona, tempere ligeiramente de sal e leve a saltear numa frigideira anti-aderente untada com azeite por 2 a 3 min., virando a meio.
3. Faça um molho com o iogurte, uma pitada de flor de sal, cebolinho picado e sementes de papoila.
4. Sirva os espetos com o molho de iogurte fresco.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 g**



**Miolo de
Camarão Frumar**

Embalagem: **400 g**



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

Embalagem: **250 g**



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

Embalagem: **200 g**



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

Embalagem: **200 g**