

Fajitas de Miolo de Camarão







Tempo Entre 15-30 min



Nº de pessoas 4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Embalagem de Miolo de Camarão Grande 40/60 Pescanova
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento amarelo
- 1 pimento verde
- 1 cebola
- 1 lima
- Azeite q.b
- · Coentros q.b.
- Sal e pimenta de Caiena q.b.

Preparação

- 1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar com sumo de 1/2 lima, sal e pimenta de Caiena a gosto. Marinar por 15 minutos;
- 2. Escorrer da marinada e saltear em azeite por, aproximadamente, 2 minutos de cada lado;
- 3. Noutra frigideira, amolecer em azeite a cebola cortada em meias-luas e os pimentos em tiras (sem os veios nem as sementes). Depois de bem cozinhados, juntar os camarões salteados, envolver e salpicar com coentros picados grosseiramente;
- 4. Servir as fajitas de camarão de imediato com tortilhas e salada verde.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g