



Gambão Argentino ao Conhaque



Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Argentino Pescanova
- ½ de conhaque
- 2 dentes de alho
- 1 c. de sopa de salsa picada
- 3 c. de sopa de azeite
- sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
223 Kcal	0,0 g	26 g	13 g

Preparação

1. Descongele e tempere com uma pitada de sal, reserve.
2. Coloque uma frigideira ao lume e, quando esta estiver bem quente, adicione os Gambões e deixe cozinhar até ganharem cor de um lado e do outro.
3. Quando estiverem bem rosados, incorpore ao preparado os dentes de alho laminados e o conhaque. Reduza a intensidade do lume e deixe cozinhar durante 1 min. até que o conhaque dissipe por completo.
4. Emprate e polvilhe com salsa picada, regue com o molho da sua confeção e sirva de imediato.

Produtos Associados



Gambão Argentino para o Forno

Embalagem: **800 g**



Gambão da Argentina Cozido (20/30)

Embalagem: **500 g**



Camarão Moçambique Cozido 30/40

Embalagem: **500 g**



Camarão Cozido Refrigerado (40/60)

Embalagem: **500 g**



Camarão Vannamei Grande 40/48

Embalagem: **800 g**



Camarão Vannamei Extra 24/40

Embalagem: **800 g**