



# Gambão Gigante com Molho Mexicano de Abacate e Tomate



## Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Gigante Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 abacate
- 1 tomate grande
- 1 cebola pequena
- 1 lima
- Salsa q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar o Gambão, cortar a meio no sentido longitudinal, temperar de sal, untar com azeite e grelhar numa frigideira-grelha ou chapa antiaderente por 1 a 2 min. aprox. de cada lado, até ganharem cor.
2. Picar o abacate, o tomate e a cebola em cubinhos, juntar tudo, temperar de sal, sumo de lima, azeite e salsa picados.
3. Servir o Gambão com o molho de abacate e tomate e nachos.

## Produtos Associados



**Camarão Cozido Refrigerado 60/80**  
500 g



**Camarão Cozido Vannamei 40/60**  
1 kg



**Camarão Vannamei Gigante 8/16**  
800 g



**Camarão Vannamei 24/32**  
400 g



**Gambão da Argentina Cozido 20/30**  
500 g



**Camarão Moçambique Cozido 30/40**  
500 g