



Miolo de Camarão Crocante com 3 Molhos



Ingredientes

- 2 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 1/2 ramo de salsa fresca picada
- Sumo de 1/2 limão
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 ovos
- 1 emb. de massa kataifi
- 150 g de manteiga derretida
- Sal q.b.

Molho de Chili Doce:

- 3 chilis vermelhos
- 1/2 cebola
- 1 dente de alho
- 65 ml de água
- 225 g de açúcar
- 40 ml de vinagre
- Sumo de 1/2 lima
- Sal q.b.

Molho de Iogurte e Hortelã:

- 200 g iogurte grego
- Sumo de 1/2 limão
- 1 ramo de hortelã picada
- Sal e pimenta q.b.
- Paprika q.b.

Molho de Manga e Lima:

- 1 Manga partida em cubos
- 1/2 ramo de coentros picados
- 1/2 cebola vermelha
- 3 colheres de sopa de creme de coco
- Sumo de lima
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Miolo de Camarão: Numa tijela junte o azeite, sal, salsa picada, sumo de limão e alho esmagado, adicione os camarões descongelados e deixe marinar. Numa tijela bata o ovo, passe os camarões pelo ovo e enrole-os em massa kataifi. Disponha os camarões num tabuleiro forrado com papel vegetal e pincele-os com a manteiga derretida. Leve-os ao forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 15 a 20 min. ou até estarem douradinhos. Disponha os camarões em prato de servir e acompanhe com os 3 molhos.
2. Molho de Chili Doce: Num robot de cozinha triture o chili, cebola, alho e água até obter uma textura fina. Deite tudo num tacho e adicione o açúcar, vinagre, sumo de limão e sal. Leve ao lume e deixe levantar fervura, depois, reduza o lume e deixe cozer durante 30 a 40 min. até obter a consistência desejada. Coloque o molho numa taça de servir.
3. Molho de Iogurte e Hortelã: Numa tijela junte o iogurte, sal, sumo de limão e hortelã picada. Mexa tudo muito bem e retifique os temperos. Coloque o molho numa pequena taça de servir e polvilhe com paprika.
4. Molho de Manga e Lima: Junte todos os ingredientes num robot de cozinha e triture até obter a consistência desejada. Se necessário junte um pouco mais de creme de coco, ou sumo de lima. Retifique os temperos e coloque o molho numa taça de servir.

Receita da autoria do Chef Miguel Mesquita

[tshdnbs-33]

Produtos Associados



**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**