Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Miolo de Camarão Gigante Tex Mex com Nachos e Molho

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de MIOLO DE CAMARÃO GIGANTE 15/30 PESCANOVA
- 200 ml de maionese
- 1 tomate pequeno maduro
- 1 pimentinho vermelho
- 1 cebolinha
- 1 c. de chá de sal
- 1 c. de café de açúcar
- 1 c. de chá de pimenta preta moída
- 1 c. de chá de paprica
- 1 c. de café de cominhos em pó
- 1 c. de café de alho em pó
- 1 c. de café de orégãos secos
- 1 c. de café de coentros secos
- 1 pitada de canela em pó
- 1 c. de café de pimenta de Caiena ou piri-piri moído
- Azeite q.b.
- Coentros frescos q.b.

Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente e escorrer;
2. Misturar as especiarias todas e utilizar metade para temperar os camarões e metade para o molho;
3. Temperar os camarões com metade da mistura das especiarias e 1 c. de sopa de azeite, envolver bem e marinar no frio por 10 a 15 minutos;
4. Aquecer um fio de azeite numa frigideira antiaderente, saltear os camarões em lume alto por 1 a 2 minutos de cada lado, aprox. Desligar e salpicar com coentros frescos picados;
5. Para o molho Tex Mex, triturar o tomate com a cebolinha e o pimentinho até ficar desfeito;
6. Misturar bem com a maionese e metade das especiarias. Servir frio;
7. Servir os camarões Tex Mex com nachos e molho Tex Mex para dipar.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g