



Salada Cobb de Camarão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Bio PESCANOVA
- 1 alface iceberg
- 125 g de tomate cereja
- 1 abacate grande
- 100 g de bacon
- 4 ovos cozidos
- 150 g de agriões
- Azeite, vinagre e mostarda q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 100 g de queijo Roquefort
- Cebolinho q.b.

Preparação

1. Descascar o Camarão Bio.
2. Cortar a alface em juliana, o tomate em metades, o abacate em meias-luas e o bacon em cubos. Saltear o bacon numa frigideira antiaderente sem gordura. Cozer os ovos e cortar em quartos.
3. Misturar a alface com os agriões e dispor numa travessa grande ou distribuir por pratos individuais. Em cima colocar os ovos, o tomate, o camarão, o abacate e o bacon.
4. Para o molho emulsionar bem 6 c. de sopa de azeite, 3 c. de sopa de vinagre, 1 c. de sopa de mostarda, sal e pimenta preta.
5. Salpicar tudo com o queijo esfarelado e cebolinho picado. Temperar com o molho e servir de imediato.

Produtos Associados



Camarão Cozido
Bio 20/30
500 g