



Salada de Camarão Crocante com Manga e Abacate by Chef Miguel Mesquita



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Panado Pescanova
- 150g de rucula selvagem
- 6 tomate cherry
- 1 manga fatiada
- 1 abacate cortado em cubos
- 1/2 cebola roxa fatiada em meias luas
- q.b. azeite
- 1 limão
- q.b. sal e pimenta



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.
2. Dispor o miolo de camarão panado Pescanova num tabuleiro forrado com papel vegetal. Levar ao forno durante cerca de 12 minutos. Retirar e reservar.
3. Numa taça misturar a rúcula, o tomate cherry cortado em quartos e a cebola fatiada. Temperar com sal e pimenta.
4. Colocar numa travessa de servir e por cima dispor a manga fatiada, o abacate, e o miolo de camarão panado Pescanova.
5. Regar com um fio de azeite e um pouco de sumo de limão. Servir.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão Panado**
300 g