



## Salada de Camarão em Taça de Meloa



Dificuldade



Média

Tempo

Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- 2 meloas pequenas; 1 abacate
- 1/2 limão; 8 tomates-cereja
- 100 g de mistura de alfaces

### Para o molho

- 1 iogurte natural
- 3 c. sopa de ketchup
- 1 c. chá de mostarda
- sal e pimenta q. b.
- 2 c. sopa de vinho do Porto
- 1 raminho de cebolinho

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
144 Kcal	12 g	13 g	5 g

## Preparação

1. Coloque a embalagem de Miolo de Camarão, fechada, num recipiente com água à temperatura ambiente.
2. Corte as meloas ao 1/2, retire as sementes e com uma colher própria, retire bolinhas da polpa de modo a deixar as cascas inteiras. Descasque o abacate, corte ao 1/2 e regue-o com sumo de limão. Retire o caroço e corte a polpa em cubos ou bolinhas. Reserve.
3. Lave os tomates-cereja e corte-os ao 1/2. Distribua as folhas de alface pelas metades de meloa, junte as bolinhas da meloa, o abacate e o tomate. Abra a embalagem do camarão e junte aos restantes ingredientes.
4. Misture o iogurte com o ketchup e a mostarda. Mexa bem, tempere com um pouco de sal e pimenta, adicione o vinho do Porto e misture. Por fim, junte o cebolinho picado e sirva este molho com a salada de camarão.

Receita da autoria do Chef Hernâni Ermida

## Produtos Associados



**Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60**  
Embalagem: **200 g**



**Miolo de Camarão Grande 40/60**  
Embalagem: **200 g**



**Miolo de Camarão Gigante 15/30**  
Embalagem: **250 g**



**Miolo de Camarão 80/100**  
Embalagem: **350 g**