



Salada de Miolo de Camarão, Abacate e Morango com Nozes



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 2 abacates
- 1 limão
- 350 g de morangos
- 200 g de folhas de espinafres frescos
- 4 c. de sopa de miolo de noz
- 1 c. de sopa de vinagre balsâmico
- 3 c. de sopa de azeite
- 1 c. de sobremesa de mel
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão e escale-o em água quente por 1 a 2 min. Reserve até arrefecer.
2. Corte os abacates aos cubos e regue com sumo de limão. Corte os morangos em quartos e junte com o abacate, as folhas de espinafres, as nozes e o Miolo de Camarão numa saladeira.
3. Faça um molho com o vinagre balsâmico, o azeite, o mel e sal a gosto, regue a salada e sirva.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 g**



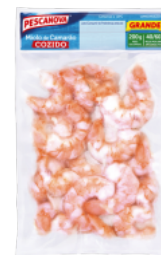
**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

Embalagem: **250 g**



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

Embalagem: **200 g**



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

Embalagem: **200 g**



**Miolo de
Camarão Frumar**

Embalagem: **400 g**