



Salada Fresca de Mexilhões e Camarão



Ingredientes

- 200 g de Miolo de Camarão Pescanova
- 150 g de Miolo de Mexilhão
- 1/2 Limão
- 1 Cebola Roxa e 1 Dente de alho
- 1/2 Pimento Verde e 1/2 Pimento Vermelho
- 1/2 Ramo de Salsa
- 1/2 colher de Chá de Pimentão Doce
- 6 Colheres de Sopa de Azeite Virgem Extra
- 2 Colheres de Sopa de Vinagre de Vinho Branco

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Coloque um tacho ao lume com um pouco de água e umas gotas de limão.
2. Assim que a água ferver, deite o camarão e o mexilhão e deixe cozinhar durante cerca de 1 minuto. Retire os mariscos para uma taça com água e gelo para parar a cozedura. Depois de frio, coloque tudo numa outra taça.
3. Junte o alho picado, os pimentos cortados em brunesa e a cebola em meias luas. Deite o azeite, vinagre e mexa tudo muito bem. Pique a salsa envolvendo tudo.
4. De seguida adicione o pimentão doce e tempere com sal e pimenta. Está pronto a servir acompanhado de umas tostinhas de pão.

Receita da autoria do Chef Miguel Mesquita

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100

Embalagem: **350 g**



Miolo de Camarão Frumar

Embalagem: **400 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**