



Salada Mediterrânica de Pérolas do Mar e Miolo de Camarão



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 200 g de Pérolas do Mar Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- 3 c. de café de Alho Picado
- 1 limão médio
- Sal q.b.
- 200 g de cuscuz
- 1/2 pimento vermelho
- 200 g de tomates cereja
- 12 azeitonas
- Vinagre de cidra q.b.
- Flor de sal q.b.
- Cebolinho q.b.

Preparação

1. Já descongeladas, tempere as pérolas do mar com sal, sumo de limão e 2 c. de café de alho picado, e deixe marinar durante 15 min.
2. Numa frigideira antiaderente com um fio de azeite, salteie as pérolas do mar em lume médio até alourarem dos dois lados, durante aprox. 5 min. cada lado.
3. Enquanto isso, descongele o miolo de camarão passando por água corrente durante 1 a 2 minutos e escorrendo bem. Leve a saltear noutra frigideira com um fio de azeite e 1 c. de café de alho picado.
4. Coza os cuscuz com água com sal e separe-os com um garfo para ficarem soltos e arrefecerem.
5. Tire as sementes e os veios interiores ao pimento e corte-o em cubinhos. Corte os tomates cereja ao meio. Corte as azeitonas em quatro. Passe rapidamente as alcaparras por água, apenas para tirar o sabor mais intenso, e escorra bem.
6. Faça um molho com azeite, vinagre de cidra, flor de sal e bastante cebolinho picado.
7. Junte os ingredientes todos numa saladeira ou taça, regue com o molho e sirva.

Produtos Associados



Pérolas do Mar, Rodelas Limpas de Pota

300 g