



Sopa Fria De Pepino Com Camarão Salteado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Miolo de Camarão 40/60 Pescanova
- 2 pepinos
- 2 dentes de alho
- 1 chalota
- 1 iogurte grego
- Azeite e limão q.b.
- Hortelã e sementes papoila q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem, temperar de sal e pimenta preta e saltear em azeite e 1 dente de alho picado por 2 min. de cada lado aproximadamente;
2. Para a sopa: num robot de cozinha ou liquidificador titular até à consistência de puré os pepinos cortados em pedaços (sem as sementes e frios), a chalota cortada em pedaços, 1 dente de alho, o iogurte grego, 4 folhas de hortelã grandes, 2 c. de sopa de azeite, 3 c. de sopa de sumo de limão e 1 pitada de sal (para uma sopa mais fresca, acrescentar 2 a 3 pedras de gelo);
3. Distribuir a sopa de pepino por copinhos de vidro, acrescentar o miolo de camarão salteado, salpicar com sementes de papoila, decorar com folhinhas de hortelã e servir de imediato.

Produtos Associados



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



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