

Tacos de camarão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Molho Picante Jalapeño
- 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 400g de miolo de camarão grande
- Q.b. de paprika
- 2 dentes de alho
- 2 mangas aos cubos
- 1 cebola roxa picada
- 1 pimento vermelho picado
- Q.b. de coentros picados
- 4 tortilhas wrap
- 2 limas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de Preparação

1. Tempere o miolo de camarão com sal, pimenta, paprika e alho picado.
2. Aqueça o Azeite Virgem Extra Clássico numa frigideira e salteie o camarão durante cerca de 4 minutos. Coloque numa taça.
3. Adicione à taça a manga, a cebola, o pimento e os coentros. Regue com o sumo de uma lima e envolva.
4. Aqueça as tortilhas no forno a 190ºC, até ficarem quentinhas.
5. Sirva a mistura de camarões com as tortilhas, a restante lima e tempere a gosto com o Molho Picante Jalapeño.

Produtos utilizados



Molho Picante Jalapeño



Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide