



Tostadas de camarão



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Vinagre de Sidra Gengibre
250ml Gengibre

- Camarão 20/30 6
- Sal 1 c. sobremesa
- Pimenta q.b.
- Dente de alho picado 1
- Azeite 2 c. sopa
- Chalota picada 1 c. sopa
- Manga picada 2 c. sopa
- Coentros picados q.b.
- Vinagre de Sidra Gengibre 2 c. sopa
- Guacamole
- Abacate 2
- Pimento miniatura picado 1
- Tomate cereja picado 3
- Cebola roxa picada 1 c. sopa
- Coentros picados q.b.
- Vinagre de Sidra Gengibre 4 c. sopa
- Sal 1 c. sobremesa
- Pimenta q.b.
- Couve roxa ripada 100g
- Wraps 3
- Óleo 200ml

Modo de preparação

1

Descasque os camarões, retire a casca, cabeça e rabo.

2

Tempere com sal e pimenta. Aqueça azeite numa frigideira, adicione o alho e deixe cozinhar por 30 segundos.

3

Adicione os camarões e salteie durante 4 minutos. Retire e em seguida corte em pedaços.

4

Coloque numa taça, adicione a manga, a chalota e os coentros picados. Regue com o vinagre e misture. Reserve.

5

Para o guacamole, coloque numa taça a polpa do abacate e esmague com a ajuda de um garfo. Adicione o pimento, o tomate, a cebola e os coentros.

6

Tempere com o vinagre, sal e pimenta. Reserve.

7

Para as tostadas, corte as tortilhas em círculos mais pequenos marcando primeiro com um copo e em seguida corte com a ajuda de uma tesoura.

8

Aqueça o óleo numa frigideira pequena e frite os círculos de ambos os lados até dourados. Escora num papel de cozinha.

Produtos utilizados



Gengibre

Vinagre de Sidra

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Crudo de salmão

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Tosta de cavala com laranja

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Médio

Bacalhau à brás



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide