



Tacos de camarão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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 190°C, 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

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide