

Espetada de camarão com toucinho e ananás

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

800 g de camarão médio
1 lata de rodela de ananás em calda
150 g de toucinho fumado extra
1 lata de cogumelos inteiros
50 g de creme vegetal
1 limão
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta preta moída
Azeite Valle Madruga



PREPARAÇÃO

Escorra o ananás e os cogumelos. Deixe descongelar um pouco o camarão, descasque-o deixando apenas a ponta da cauda e tempere com um pouco de sal e pimenta. De seguida, corte o toucinho fumado e o ananás em pedaços.

Prepare as espetadas colocando alternadamente nos espetos camarão, toucinho fumado, ananás e cogumelos. Leve ao lume uma frigideira antiaderente com um fio de azeite e deixe aquecer. Junte as espetadas e deixe-as cozinhar durante 5 minutos de cada lado. Retire-as e coloque-as num prato.

Leve ao lume uma frigideira com o creme vegetal, deixe derreter, junte o sumo de limão e deixe ferver. Verta o molho por cima das espetadas e decore a gosto.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

