

Tapas de camarão com pasta de abacate

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

1 caixa de camarão inteiro com casca
4 dentes de alho
1 dl de azeite Valle Madruga
1 ramo de salsa picada
1\2 limão
Sal e pimenta preta acabada de moer
Pasta de abacate
2 abacates maduros
1\2 limão
1 raminho de coentros picados
Sal e pimenta acabada de moer
1\2 pepino japonês
Tomate cereja
Cebolinho
Pão escuro



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Espumante Quinta dos Abibes Sublime Branco Bruto 2010



PREPARAÇÃO

Deixe descongelar ligeiramente o camarão e descasque, deixando apenas a ponta da cauda;
Tempere-os com sal e pimenta preta acabada de moer;
Descasque os abacates e corte-os ao meio. Retire o caroço e, com um garfo, junte o sumo de limão e tempere com sal e pimenta;
Com a ajuda de um cortador, corte círculos de pão e coloque em cima do pão círculos de pasta de abacate;
Cubra com uma rodela de pepino;
Leve ao lume uma frigideira adicione o azeite, os alhos picados e deixe aquecer os camarões já descascados;
Deixe cozinhar durante dois minutos e vá mexendo;
Junte o sumo de limão e polvilhe com salsa picada;
Divida pelas tapas e decore com metades de tomate cereja e cebolinho.

Quinta
dos
Abibes

