

# 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

