

[Receitas em vídeo](#)[Entradas](#)

Cocktail de Camarão com Molho de Iogurte

 23 min. Fácil Moderado 4 doses

Ingredientes

- 1 alface
- 2 dl de maionese
- 1 iogurte LONGA VIDA Natural
- 100 ml de Natas Longa Vida Original
- 1 c. de sopa de gin
- 1 c. de chá de molho inglês
- 1 c. de chá de molho de mostarda
- lagostins e rodela de limão

Informação nutricional

Energia	436,9 kcal	22%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	43,9 g	63%*
Hidratos de Carbono	3,5 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Separa a alface em folhas.
- 2 Lava-as muito bem e seca-as.
- 3 Corta-as em juliana.
- 4 Coloca a alface cortada em juliana no fundo de uma taça de ir à mesa.
- 5 Cozinha o miolo de marisco em água temperada com sal por breves minutos.

- 6 Mistura, numa tigela, a maionese com o iogurte.
- 7 Tempera com sal e pimenta a gosto.
- 8 Junta a mostarda, o molho inglês e o gin.
- 9 Bate as natas até dobrarem de volume.
- 10 Junta estas ao creme de maionese e iogurte.
- 11 Coloca o marisco sobre a alface.
- 12 Deita por cima o creme de maionese e iogurte.
- 13 Decora com lagostins, previamente cozidos, e rodela de limão.