



Pratos Principais

Pratos de Peixe e Marisco

## Abacate com Camarão e Molho Rosa

🕒 18 min.

👤 Fácil

🍽 Moderado

✂ 4 doses

## Ingredientes

2 abacates  
250 g de camarão limpo  
1 limão  
4 cerejas  
1 ovo  
4 rodela de laranja  
2 azeitonas pretas  
1 tomate (pequeno)  
4 folhas de alface  
1 raminho de coentros  
1 maçã (pequena)  
1 limão  
5 c. de sopa de maionese  
3 c. sopa ketchup  
1 c. sopa de molho de mostarda  
1 c. sopa de conhaque  
molho inglês q.b.  
4 c. de sopa de Natas Culinária Longa Vida

## Informação nutricional

<b>Energia</b>	388,4 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	16,0 g	32%*
<b>Lípidos</b>	28,3 g	40%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	14,5 g	6%*

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

## Preparação

- 1** Preparação do molho: Descasque a maçã, rale-a e misture-a com uma colher de sopa de sumo de limão. Bata suavemente a maionese com a batedeira.
- 2** Junte o ketchup, a mostarda, o conhaque, a maçã, 4 colheres de sopa de Natas Culinária Longa Vida o molho inglês, o sal, a pimenta e o tabasco.
- 3** Preparação do abacate: Lave os abacates, seque-os e corte-os ao meio, tire-lhes o caroço e salpique-os com o sumo de limão.
- 4** Corte uma rodela fina às partes arredondadas das metades de abacate, para que se equilibrem no prato. Recheie as metades dos abacates com o miolo de camarão e cubra com o molho.