



Entradas Salgados

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 Culinária Longa Vida
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	413,9 kcal	21%*
Proteínas	5,3 g	11%*
Lípidos	41,0 g	59%*
Hidratos de Carbono	4,2 g	2%*

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

Preparação

- 1 Separe a alface em folhas.
- 2 Lave-as muito bem e seque-as.
- 3 Corte-as em juliana.
- 4 Coloque a alface cortada em juliana no fundo de uma taça de ir à mesa.
- 5 Cozinhe o miolo de marisco em água temperada com sal por breves minutos.
- 6 Misture, numa tigela, a maionese com o iogurte.
- 7 Tempere com sal e pimenta a gosto.
- 8 Junte a mostarda, o molho inglês e o gin.
- 9 Bata as natas até dobrarem de volume.
- 10 Junte estas ao creme de maionese e iogurte.
- 11 Coloque o marisco sobre a alface.
- 12 Deite por cima o creme de maionese e iogurte.
- 13 Decore com lagostins, previamente cozidos, e rodelas de limão.