

# Salada de camarão e ovos quentes

Salada —   15 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/salada-de-camarao-e-ovos-quentes](https://chef.continente.pt/receitas/salada-de-camarao-e-ovos-quentes)



## Ingredientes

600 g de miolo de camarão  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1 lima (sumo)  
Sal q.b.  
2 ovos  
2 corações de alface  
2 tomates de rama  
1 cebola roxa  
1 maçaroca de milho doce  
1 abacate  
Sementes de sésamo q.b.  
Azeite q.b.

## Confeção

1. Coza os camarões em água abundante com a cebola cortada em quartos e os dentes de alho.
2. Retire-os, escorra-os e tempere-os com o sumo de lima e sal.
3. Coza os ovos e reserve-os na água quente.
4. Numa saladeira, faça uma cama com os corações de alface. Por cima, coloque os tomates cortados em cubos, a cebola roxa laminada, a maçaroca de milho partida em pedaços pequenos, os camarões, o abacate cortado em cubos e os ovos ainda quentes cortados ao meio.
5. Polvilhe tudo com sal e sementes de sésamo e regue com um fio de azeite.
6. Sirva de imediato.