

Salada de camarão e ovos quentes

Salada —   15 min  4 pessoas

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.