

Salada Tropical de Camarão

Chefe Cátia Santos

INGREDIENTES

20 gambas 30/40
3 dentes de alho
100 g de manteiga
2 dl de azeite
1 dl de brandy
1 malagueta fresca
Sumo de limão q.b.
Coentros q.b.
Sal e pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Cozer 24 camarões em água a ferver com sal.

Um molho de agriões, manga e tomate cherry.

Depois de cozidos os camarões, escorrer a água e descascá-los (deixar a cabeça e o rabo).

Temperar com gotas de limão, vinagre balsâmico e sementes de girassol.