

Coquetel de camarão



clique para ampliar

Olá, olha que entrada linda, deliciosa e super light... O coquetel de camarão ta na moda de novo 😊 Vamos fazer uma receita bem leve e fácil. A parte difícil é encontrar um camarão rosa bonito e deixar só a cauda. O resto é muito simples. Vamos fazer para 5 pessoas.

Ingredientes:

- 15 camarões rosa grandes descascados, mantendo a cauda;
- 3 claras;
- 1 colher (sopa) de mostarda dijon;
- 1 colher (sopa) de catchup;
- pimentas a gosto: usei do reino, tabasco e calabresa;



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Tempere os camarões com sal, pimenta e suco de limão e cozinhe em água fervente por cerca de 5 minutos, escorra e reserve.

Para o molho: Bata a clara em neve mas não por muito tempo pra não ficar duro. Depois misture os demais ingredientes e tá pronto. Algumas receitas que eu vi colocava salsão picadinho junto, como eu não gosto não coloquei.



[clique para ampliar](#)

Agora vamos para a montagem. Eu coloquei em taças de martini, 3 camarões e decorei com pimenta dedo de moça e salsinha.



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$