# Tacos de camarão

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Entradas e Petiscos | Médio | Médio | Médio | Com amigos | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Q.b. de Gallo Molho Picante Jalapeño
- 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 400g de miolo de camarão grande
- Q.b. de paprika
- 2 dentes de alho
- 2 mangas aos cubos
- 1 cebola roxa picada
- 1 pimento vermelho picado
- Q.b. de coentros picados
- 4 tortilhas wrap
- 2 limas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de Preparação

1. Tempere o miolo de camarão com sal, pimenta, paprika e alho picado.
2. Aqueça o Azeite Virgem Extra Clássico numa frigideira e salteie o camarão durante cerca de 4 minutos. Coloque numa taça.
3. Adicione à taça a manga, a cebola, o pimento e os coentros. Regue com o sumo de uma lima e envolva.
4. Aqueça as tortilhas no forno a 190ºC, até ficarem quentinhas.
5. Sirva a mistura de camarões com as tortilhas, a restante lima e tempere a gosto com o Molho Picante Jalapeño.

## Produtos utilizados

*Molho Picante Jalapeño*

*Clássico*

Azeite Virgem Extra

*Veja também*

---

*Entradas e Petiscos* *Rápido* *Fácil*

*Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate*

---

*Entradas e Petiscos* *Médio* *Fácil*

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

---

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

*Entradas e Petiscos* *Médio* *Fácil*

*Burrata frita com salada de tomate*

---

*Entradas e Petiscos* *Rápido* *Fácil*

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---

GALLO

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*