



# Tacos de camarão

Categoría  
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Médio

Custo  
Médio

Com quem?  
Com amigos

Nº de pessoas  
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 190°C, 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*

---



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide