



TACOS DE CAMARÃO

Pessoas

3

Tempo de preparação

10 min

Cozinhar

5 min

PreparaçãO

Camarões

Misture o azeite, o alho, os cominhos em pó, o piri-piri moído, a cebola em pó e o sal. Junte os camarões e misture bem certificando-se de que ficam todos revestidos com a marinada. Cubra e coloque no frigorífico durante, pelo menos, 20 minutos ou até 24 horas.

Aqueça um tacho grande em lume alto, acrescente o azeite e os camarões, baixe o lume até ficar médio-alto e cozinhe os camarões até ficarem cor de rosa e completamente cozinhados, o que demorará cerca de 5 minutos.

Desligue o lume e termine com umas gotas de lima (opcional).

Molho de abacate

Para fazer o molho de abacate, combine o abacate, o tomate, o jalapeño, o sal, a pimenta, o sumo da lima e os coentros, e reserve. (Se não for consumir de imediato, coloque película aderente no interior da tigela e diretamente sobre o molho para impedir que descolore e coloque no frigorífico).

Para montar, combine as natas ácidas com os coentros e o sumo da

Ingredientes

Camarões picantes

20 camarões médios, descascados e sem veia

1 1/2 colher de sopa de azeite

1 dente de alho, picado

1/2 colher de chá de cominhos em pó

1/2 colher de chá de piri-piri moído

1/4 de colher de chá de cebola em pó (opcional)

1/4 de colher de chá de sal

1 colher de sopa de azeite

Um pouco de sumo de lima (opcional)

Molho de abacate

1 tomate, sem sementes e picado

1 abacate, descascado, sem caroço e cortado em pedaços

1 jalapeño, sem sementes e picado

1/2 colher de chá de sal

1/4 de colher de chá de pimenta preta

1 colher de sopa de sumo de lima fresco

85 g de folhas de coentro, picadas

6 tortilhas de farinha pequenas (pode substituir-se por tortilhas de milho)

30 g de natas ácidas

30 g de coentros frescos, finamente picados

1 colher de sopa de sumo de lima fresco

lima, e reserve.

Grelhe as tortilhas até ficarem ligeiramente torradas (este passo é opcional). Coloque colheradas generosas do molho de abacate sobre as tortilhas quentes e, em seguida, coloque por cima 3 camarões e um fio do molho de natas ácidas. Sirva os tacos com os gomos de lima de lado. Saboreie!