

SALADA DE **MARISCO** COM MOLHO ESPECIAL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

1 tigela com mistura de vegetais para salada
2 folhas de alface cortadas em tiras
1 cenoura pequena ralada
6 tomates cherry
10 camarões cozidos e descascados
Meia chávena de chá de miolo de mexilhão cozido
1 ovo cozido
Meia chávena de chá de café de pickles
Cebolinho q.b.
2 colheres de sopa de maionese
1 colher de sobremesa de ketchup
1 colher de café de mostarda

PREPARAÇÃO

Numa taça, misture a alface com os vegetais para salada.
Junte a cenoura ralada e envolva tudo.
Coloque a mistura dos vegetais e da alface num prato e por cima espalhe os tomates. Guarde um para enfeitar no final.
Por cima da salada, espalhe os camarões e os mexilhões.
Preparação do molho:
Na picadora, coloque o cebolinho, os pickles e pique tudo bem miudinho.
Coloque numa tacinha.
Corte o ovo ao meio e pique metade na picadora.
Junte também na taça. Na taça junte, a maionese, o ketchup e a mostarda.
Mexe tudo.
Coloque um pouco de molho por cima da salada ou sirva à parte.
Por fim, decore com a outra metade do ovo cortado em quartos e com o último tomate.