

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.

Mexa 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.



<http://www.saborintenso.com/f22/salada-marisco-molho-especial-482/>

www.saborintenso.com