

Entradas / Rendimento: 1 porções / Calorias: 307kcal/porção

Salada de Camarão Oriental (Cardápio de Clifford Li)

Ingredientes

- 3 camarões grandes
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher (sopa) de vinho branco
- 1 cebola pequena
- meia cenoura pequena
- 1 abobrinha pequena
- 1 colher (chá) de óleo de girassol
- 1 colher (café) de pimenta vermelha picada
- 1 dente de alho médio picado
- 3 colheres (sopa) de shoyu
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 1 mini berinjela cortada em leque para decorar



Modo de Preparo

Cozinhe o camarão na água com o vinho e a cebola cortada ao meio por aproximadamente 4 minutos. Reserve. Corte a cenoura e a abobrinha em "julienne" (tiras); mergulhe por 20 segundos em água fervente, com o auxílio de uma peneira e reserve. Prepare o molho misturando o óleo, a pimenta vermelha, o alho e o shoyu. Disponha em um prato os camarões, os legumes cortados e regue com o molho. Salpique o gengibre e decore com o leque de berinjela.