



Salada de salmão e camarão ➤ com molho de Queijo ➤

Queijo de Cabra curado BeiraLacté

INGREDIENTES para 4 pessoas

50 gr de Queijo de Cabra Curado BeiraLacté

100 gr Salmão fumado

50 gr Miolo de camarão

3 Tomates maduros

1 Iogurte natural

1 dl Natas light

Pimenta moída Q.B.

4 Figos secos

PREPARAÇÃO

Cortar o salmão fumado em tiras, misturar com o miolo de camarão cozido e regar com sumo de limão. Reservar em local fresco. Lavar e enxaguar o pepino e os tomates. Regar algumas tiras de pele ao pepino e cortar em brunesa. Cortar o tomate em concassé. Colocar os legumes e os peixes num recipiente. Juntar as natas, queijo e iogurte e triturar até ficar cremoso. Colocar o molho sobre a salada e temperar com pimenta moída. Decorar com os figos cortados e servir fresco.