

PATÊ DE DELICIAS E CAMARÃO



INGREDIENTES

- 150 GR MIOLO DE CAMARÃO
- 10 UNIDADES DE DELICIAS DO MAR
- 5 PEDAÇOS DE PICKLES GRANDES (COUVE FLÔR, CENOURA, PIMENTO, PEPINO)
- MAIONESE COLOQUEI MEIO FRASCO
- 1 CHALOTA
- 6 OVOS DE CODORNIZ QUEM NÃO TIVER 2 NORMAIS
- CEBOLINHO Q.B.

CONFEÇÃO

1. No bule levar ao microondas com água e camarões por 3 minutos.

2. Retirar água e colocar água fria para arrefecer.

3. As delicias tem que estar descongeladas se não colocar no microondas modo descongelação 2 minutos.

4. Na CC colocar lâmina amassar / triturar com camarão, delicias, pickles e chalota, 5 seg, vel 12.

5. Adicionar os ovos, maionese 5 seg, vel 8.

6. Por fim o cebolinho cortado 30 seg, vel 8.

7. Servir com tostinhas ou pão torrado.
